



Liebe Mitglieder und Gäste,

*„Seine Freude in der Freude des
anderen finden zu können,
das ist das Geheimnis des Glücks“*

*Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks!
In dieser Speisekarte und nach Empfehlungen des
Küchenchefs François
bieten wir leckere, frisch gekochte Gerichte
aus der Region am Bodensee von
heimischen Lieferanten.*



*Unsere Küche hält auch leichte
Speisen wie Salate und vegetarische
Gerichte für Sie bereit.*

*Barmixer Deepak verzaubert Sie mit erfrischenden Drinks
und kreativen Cocktails.
Lassen Sie sich überraschen.*



*Wir wünschen einen guten Appetit!
Ihre Elvira & Team*

SPEISEKARTE

warme Küche 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr
und 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr

VORSPEISEN

Bruschetta (a)	4,80 EUR
Rindercarpaccio Kapern // Grana Panado // Pesto	9,80 EUR
Büffelmozzarella mit Tomaten (g)	10,80 EUR
„Hausgebeitzter“ Lachs (S) Meerrettich // Gurke // rote Zwiebeln	12,00 EUR

SALATE mit Hausdressing (g, f)

Beilagensalat	3,80 EUR
Bunter Marktsalat	5,80 EUR
Wurstsalat (S)	7,20 EUR
Wurstsalat mit Käse (S)	8,50 EUR
Salat mit Schnitzelstreifen (a)	9,20 EUR
Salat „Yachtclub“ (S) Putenbrust // Crôutons // Grana Panado	12,50 EUR
„Das Beste aus dem Netz“ Salatvariation // Fischfilets	15,00 EUR

Alle Produkte werden frisch für Sie von unserem
Küchenchef zubereitet und sind hausgemacht!

SUPPE

Gemüsebrühe
mit kleinen Maultaschen (a..c) 3,90 EUR

Gazpacho 4,50 EUR

UNSERE NUDEL - GERICHTE

Spaghetti mit Auswahl (S):
- Tomatensauce 6,80 EUR
- Bolognese 8,50 EUR
- hausgemachtes Pesto 10,90 EUR

Ruccola Ravioli (S) 11,50 EUR

FLEISCH

Paniertes Schweineschnitzel (a) (S) 11,00 EUR
Pommes

Rindergeschnetzeltes mit Champignonsauce (g) (S) 17,50 EUR
Kartoffelrösti

Rib-Eye-Steak 21,80 EUR
Kartoffelgratin und Speckbohnen

FISCH

Zanderfilets „Kross“ gebraten (a) (S) 18,80 EUR
Butter-Kartoffeln

Gerne erhalten Sie die mit (S) gekennzeichneten Portionen
auch in einer kleineren Portion mit 2 € Abzug vom
Normalpreis!

DESSERT

<i>Crème brûlée (c.g)</i>	<i>4,80 EUR</i>
<i>Käseplatte</i>	<i>7,80 EUR</i>
<i>1 Kugel Eis versch. Sorten</i>	<i>1,00 EUR</i>
<i>1 Kugel Sorbet versch. Sorten</i>	<i>1,40 EUR</i>

KUCHEN

<i>Verschiedene Kuchen</i>	<i>Stück</i>	<i>2,80 EUR</i>
----------------------------	--------------	-----------------

*In der Zeit von 14:00 bis 17:30 Uhr verwöhnen wir Sie mit
frischem Kuchen und leckeren kleinen Köstlichkeiten:*

Quiche Hausgemacht...

*Bitte beachten Sie auch die Empfehlung des Tages sowie
für die kleinen Segler die Kinderkarte!*

KAFFEE & KUCHEN

KAFFEE

<i>Espresso</i>	<i>1,90 EUR</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>2,00 EUR</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>2,90 EUR</i>
<i>Kaffee</i>	<i>2,00 EUR</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,50 EUR</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>2,90 EUR</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>2,50 EUR</i>
<i>Heiße Schoki</i>	<i>2,90 EUR</i>
<i>Warme Milch</i>	<i>1,90 EUR</i>

Gerne können Sie Ihr Heißgetränk auch mit einem Flavour versüßen:

Vanille⁽²⁾, Praline Nuss⁽¹⁾ + 0,50 EUR

TEE

<i>Schwarztee // Pfefferminz // Früchte // Kräuter</i>	<i>2,30 EUR</i>
--	-----------------

EISGETRÄNKE^(g)

<i>Eiskaffee</i>	<i>4,50 EUR</i>
<i>Eisschoki</i>	<i>4,50 EUR</i>
<i>Eisflip</i>	<i>4,50 EUR</i>

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Gerolsteiner still, sprudel je Flasche</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,10 EUR</i>
	<i>0,75 l</i>	<i>4,50 EUR</i>
<i>Tafelwasser</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,20 EUR</i>
<i>Bitter Lemon (3,9), Tonic Water (9)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,80 EUR</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,50 EUR</i>
<i>Coca Cola(1), Cola light(1,5), Fanta(1,3), Spezi(1,3), Süßer Sprudel</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,50 EUR</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,30 EUR</i>
<i>Saftschorle/ Seglerschorle (Johannisbeerschorle & Bitter Lemon)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,50 EUR</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,30 EUR</i>
<i>Soft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,80 EUR</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,50 EUR</i>
<i>Ananassaft//Apfelsaft natur//Grapefruitsaft/Cranberrynektar (3)// Johannisbeernektar//Maracujanektar (7) //Orangensaft</i>		

BIER

<i>Rothaus Pils vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,80 EUR</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,30 EUR</i>
<i>Rothaus Pils alkoholfrei</i>	<i>0,33 l Flasche</i>	<i>2,90 EUR</i>
<i>Radler</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,80 EUR</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,30 EUR</i>
<i>Rothaus Hefeweizen vom Fass (hell)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,90 EUR</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>3,40 EUR</i>
<i>Rothaus Hefeweizen alkoholfrei</i>		<i>3,40 EUR</i>
<i>Franziskaner Hefeweizen (dunkel, Kristall)</i>		<i>3,40 EUR</i>

SPRITZIGES

Aperol Sprizz (1,9) 5,50 EUR

HUGO 5,50 EUR

Red HUGO (10) 5,50 EUR

Lillet Wild Berry 5,50 EUR

Rossato MIO 5,50 EUR

*Gerne empfehlen wir Ihnen auch einen erfrischenden
Cocktail mit oder Ohne Alkohol!*

SEKT

Hausmarke-Sekt Bernard-Massard 0,1 l 2,80 EUR
Silber Cabinet extra dry 0,75 l 16,00 EUR

Geldermann Rosé Flasche 0,375 l 10,50 EUR

LONGDRINKS

Campari (1) Orange// Soda 4,90 EUR

GIN Tonic 4,90 EUR

VODKA Lemon// Cranberry (3) 4,90 EUR

CUBA Libre (1) 5,20 EUR

WHISKEY Cola (1) 5,20 EUR

OFFENE WEINE

WEIß

<i>Bickensohler Müller-Thurgau QbA aus BADEN trocken</i>	<i>0,25 l 0,5 l</i>	<i>3,50 EUR 6,30 EUR</i>
<i>Chardonnay delle Venezia Amici di Endrizzi</i>	<i>0,25 l 0,5l</i>	<i>3,70 EUR 6,80 EUR</i>
<i>Il Mio Pinot Grigio Venezia DOC</i>	<i>0,25 l 0,5 l</i>	<i>3,90 EUR 7,50 EUR</i>
<i>Achkarrer Gnauburgunder QbA aus BADEN trocken</i>	<i>0,25 l 0,5 l</i>	<i>3,90 EUR 7,50 EUR</i>

ROSE

<i>Staatsweinkeller Meersburg Weißherbst QbA trocken</i>	<i>0,25 l 0,5 l</i>	<i>4,30 EUR 7,90 EUR</i>
--	-------------------------	------------------------------

ROT

<i>Bickensohler Spätburgunder Rotwein aus BADEN QbA trocken</i>	<i>0,25 l 0,5 l</i>	<i>3,90 EUR 7,50 EUR</i>
<i>Carinena Tempranillo Tinto DO</i>	<i>0,25 l 0,5 l</i>	<i>4,30 EUR 7,90 EUR</i>
<i>Merlot delle Venezia Amici di Endrizzi</i>	<i>0,25 l 0,5 l</i>	<i>4,50 EUR 8,50 EUR</i>
<i>Glas Wein 0,1 l</i>		<i>2,80 EUR</i>
<i>Weinschorle (rot, rosé, weiß)</i>		<i>2,80 EUR</i>

UNSERE FLASCHENWEINE – WEIß

*vom Bodensee: 2016 Markgraf von Baden
Weißburgunder QbA trocken* **16,20 EUR**

an Mandeln, weiße Blüten und Zitronen erinnernd, filigraner Körper mit schöner Länge

*vom Bodensee : 2016 Hagnauer Burgstall
Grauburgunder QbA trocken* **19,80 EUR**

fruchtige Fülle mit dem Bukett von frischen Äpfeln und mineralisch-nussigen Akzenten

2016 Cuvée DALIS ENDRIZZI **22,70 EUR**
aus den Provinzen Trentino und Verona - Südtirol

Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon Blanc und Nosiola mit einer raffinierten feinen und aromatischen Finesse

UNSERE FLASCHENWEINE – ROSÉ

2016 Kress Überlingen **23,70 EUR**
Spätburgunder Rosé QbA trocken

ausdrucksstark, rassig, mit sommerlichen Beeren- und dezenten Rosenaromen

UNSERE FLASCHENWEINE – ROT

2014 Viña Vilano Roble **18,50 EUR**
Ribera del Duero DO

dunkle Beeren mit einem Hauch Lakritz, gut strukturiert und mit bleibendem Abgang

2013 Chianti Classico DOCG **21,90 EUR**
„Confini“

saftige, volle Kirschnoten mit leichter Kräuterwürze und zarter Holzaromatik

2015 Kress Überlingen **25,20 EUR**
Spätburgunder Rotwein QbA trocken

vielschichtiger, samtiger Roter mit dem Duft dunkler Beeren und Kirschen

COCKTAILS

Aperol Sour 6.10 EUR
Aperol, Orange, Zitrone

Caipirinha 5.90 EUR
Pitu, Rohrzucker, Limetten

Mojito 5.90 EUR
Rum, weißer Zucker, Limetten, frische Minze

Funky 6.50 EUR
Aperol, Gin, Grapefruit, Orange, Maracuja, Zitrone, Tonic Water

Pina Colada 6.10 EUR
Weißer und brauner Rum, Ananas, Sahne, Kokos

Swimmingpool 6.10 EUR
Vodka, Rum, Ananas, Sahne, Kokos, Blue Curacao

Sex on the Beach 6.10 EUR
Vodka, Pfirsichlikör, Cranberry, Orange

Touch Down 6.10 EUR
Vodka, Apricot Brandy, Maracuja, Orange, Grenadine

Hurricane 6.50 EUR
Rum, Orange, Maracuja, Ananas, Zitrone

Mai Tai 6.50 EUR
3 Sorten Rum, Ananas, Mandel, Zitrone

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Fresh up 4.20 EUR

Hibiskus Limonade, Holunder, Soda, Limette, Minze

Ipaberry 4.20 EUR

Limetten, Erdbeere, Maracuja

Ipamara 4.20 EUR

Limetten, Rohrzucker, Maracuja

Splash 4.20 EUR

Orange, Zitrone, Maracuja, Tonic Water

Sunnise 4.20 EUR

Orange, Grapefruit, Ananas, Grenadine

Virgin Colada 4.50 EUR

Ananas, Kokos, Sahne

SCHNÄPSLE vom SEE 2cl

*Williams
SENFT Cöxchen*

je 3,00 EUR

*Lassen Sie sich beraten für weitere Spirituosen aus unserer
Bar...*

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer!

Allergen-Kennzeichnung

Aufgrund eines neuen EU-Gesetzes, müssen wir Sie auf Allergene hinweisen die wir in unseren Gerichten verwenden, verarbeiten oder bereits enthalten sind.

Die Wichtigsten Allergene die Allergien auslösen können sind: Gluten(a), Krebstiere(b), Eier(c), Fisch(d), Erdnüsse(e), Soja(f), Milch und Milchprodukte - Laktose(g), Schalenfrüchte(h), Sellerie(i), Senf(j), Sesamsamen(k), Schwefeldioxid Sulfite(l), Lupine(m) und Weichtiere(n).

Bitte beachten Sie die Kennzeichnung durch die kleinen Bustaben.

Wenn Sie auf einer dieser Lebensmittel allergisch reagieren, informieren Sie unser Servicepersonal oder wenden Sie sich an die Küche, um eine passende Alternative zu finden.

Zeichenerklärung Zusatzstoffe:

Die kleinen Zahlen neben den Produkten haben folgende Bedeutung:

mit Farbstoff	1
mit Konservierungsstoff	2
mit Antioxidationsmittel	3
mit Süßungsmittel Saccharin	4
mit Süßungsmittel Cyclamat	5
geschwefelt	6
mit Stabilisator Pektin	7
mit Geschmacksverstärker	8
chininhaltig	9
koffeinhaltig	10