

# Feinmenu

Stellen Sie Ihr Menu selbst zusammen

**Hörisalz**  
Synergie aus  
Höribülle & Atlantiksatz



Auch zum Mitnehmen  
im Glas 6,90 €  
oder  
In der Mühle 12,00 €



Die violette Ligurische  
Artischocke wird erst seit  
circa 8 Jahren auf der  
Halbinsel Höri angebaut.



2 Gänge nach Ihrer Wahl 34,00 € / 3 Gänge nach Ihrer Wahl 40,00  
4 Gänge nach Ihrer Wahl 45,00  
Vorspeisen & Dessert von beiden Seiten Wählbar

**Hausgebackenes Emmerbrot, Hörisalz und Süßrahmbutter**

**Petrusteller**

**Verschiedene Vorspeisen von Bodenseefischen und Hörisalate**  
als Einzelgericht 13,50 €

**Artischocke mit Bülle vinaigrette, Barbentunke und Hörirohkost**  
als Einzelgericht 12,50 €

**Drei Flusskrebse vom Brielbach bei Eigeltingen mit Senf-Dill-Sauce**  
als Einzelgericht 15,00 €

\*\*\*\*\*

**Bodenseefischsuppe mit geröstetem Weissbrot\* und Sauce Rouille**  
**Kein Emmerbrot\***  
kleine Tasse 9,00 € / grosse Tasse 13,50 €

**Artischockencremesuppe mit Höribülle und geriebenem Käse**  
als Einzelgericht 9,50 €

\*\*\*\*\*

**Steak vom grossen Hecht**  
**mit Pfifferlingen oder Steinpilzen (je nach Sammlerglück) mit feinen Nudeln**  
als Einzelgericht 29,00 €  
oder

**kurz gebratenes vom heimischen Reh mit Rahmwirsing**  
**Pfifferlingen oder Steinpilzen (je nach Sammlerglück) und Knöpfe**  
als Einzelgericht 29,00 €

\*\*\*\*\*

**Gereifter Käse von der Hofkäserei Heggelbach**  
**und der Ziegenkäserei vom Höchsten und hausgebackenen Emmerbrot 9,50 €**

**Frischkäse von der Ziegenkäserei vom Höchsten mit Büllechutney 7,50 €**

**Dreierlei Sorbet von Streuobst und Gartenbeeren 9,50€**

**Creme Catalane mit frischen Früchten 9,50 €**

**Quarkmousse mit Gewürzwetschgen 7,50 €**

**Gourmet Kaffee & Espresso mit einer Kugel Vanilleeis) 6,50 €**