

ERLAUBT IST, WAS SCHMECKT...

Genießen Sie direkt am Untersee am Yacht-Club Radolfzell in lockerer Atmosphäre und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Unser Küchenchef Beat verarbeitet ausgewählte regionale und internationale Produkte und kombiniert typische Elemente aus unterschiedlichen Kulturen und Regionen. Für unsere Cross-Over Küche beziehen wir unsere Produkte so heimatnah wie möglich, wie zum Beispiel von der Halbinsel Höri, Reichenau oder von regionalen Händlern wie dem Gewürzhaus Aschenbrenner, Fruchthof Konstanz, Geflügelhof Maier Überlingen oder Buchmann Ravensburg.

Auch an unserer Bar sind Sie jederzeit herzlich willkommen. Besuchen Sie uns auf ein leckeres Spritzgetränk, ein frisch gezapftes Bier oder lassen Sie sich einen unserer regionalen oder internationalen Weine empfehlen. Durch die enge Zusammenarbeit mit der Firma „Weinmayer“ in Radolfzell haben wir die Chance tolle Weine von hervorragenden kleinen Winzern zu beziehen.

Wir freuen uns, Ihren Gaumen mit schmackhaftem Essen und dazu passend leckeren Getränken zu verwöhnen.

In diesem Sinne „Wer nicht genießt ist ungenießbar“ - Konstantin Wecker

Ihr Steg 11 - Team

KÜCHENCHEF-SPEZIAL

DI-FR AB 17.30 UHR
UND AM WOCHENENDE

VORSPEISEN

Tagessuppe	4,90 Euro
Lachs-Avocado Tatar ^{D, G} mit Kräuter-Schmand und Toastbrot ^A	10,90 Euro
Ziegenkäse mit Honig auf mediterranem Gemüse, dazu Kräuter Crostini ^A	10,90 Euro

HAUPTSPEISEN

Sämiges Pilzrisotto mit Kirschtomaten, Grana Padano Chips und Kräuterpesto ^H garniert mit marinierter Brunnenkresse	13,90 Euro
Rindersauerbraten dazu hausgemachte Kartoffelklöße ^C und Rotkraut	18,90 Euro
Maispoulardenbrust sous vide gegart an Rosmarin-Jus ^{I, L} , dazu Bratkartoffeln ^L und Gemüsebouquet	18,90 Euro
Geschnetzeltes vom Kalb „Züricher Art“ ^{G, I, L} dazu hausgemachte Rösti und Gemüsebouquet	21,90 Euro
Fisch-Duett ^D vom Zander und Saibling mit Prosecco-Kräuter-Soße ^{G, L} und Erbsenpüree, dazu Weißwein-Risotto	20,90 Euro

VORSPEISEN

Kleiner gemischter Salat saisonaler gemischter Salat mit Hausdressing ^{I, J} aus weißem Balsamico, Öl, Senf und Ahornsirup	5,90 Euro
Bruschetta^A „Tres amigos“ mit Tomaten und frischem Basilikum, grüner und schwarzer Oliventapenade ⁷	5,90 Euro
3 Falafel marokkanische Kichererbsenbällchen ^{A, E, K} mit Dip nach Wahl	6,40 Euro
Dips Aioli ^{A, C, E, J} , Kräutercreme ^G , Guacamole ⁴ , Mango-Chutney ⁷ , Afrikanisches Piri-Piri ^{1, 2} (scharf)	je 2,20 Euro
Nachos, Brotkorb oder Schälchen Oliven	je 3,50 Euro

STEAKS

Rumpsteak von der Metzgerei Buchmann aus Ravensburg	
ca. 250 g Rohgewicht	29,90 Euro
ca. 400 g Rohgewicht	38,90 Euro

Inklusive **1** Beilage: Bratkartoffeln^L, Gemüse
Pommes **oder** Süßkartoffelpommes^A

Dazu können Sie wählen:
Hausgemachte Kräuterbutter^G, Bratensoße^{I, L} **oder** Pfeffersoße^{G, I, L}

SALATE UND VITAL

Wir beziehen unsere Salate und unser Gemüse von der Halbinsel Höri und von der Reichenau

Großer gemischter Salat saisonaler gemischter Salat mit Hausdressing, aus weißem Balsamico, Öl, Senf und Ahornsirup	9,90 Euro
wahlweise mit	
1001 Nacht marokkanische Falafel ^{A, F, K} , Mango-Chutney ⁷	+ 5,90 Euro
Nemo Fischknusperli ^{A, I, C, D} und Kräutercreme ^G	+ 5,90 Euro
Gegrillter Avocado	+ 4,90 Euro
Gebratenem Saiblingsfilet^D	+ 7,90 Euro
Poke Bowl Wakame-Algen, Edamame, Avocado, Radieschen, Gurken, Rotkohl, Sesam ^K , Reis mit Teriyaki Hähnchenspieße ^{F, K}	12,90 Euro 18,80 Euro
Bami Goreng indonesische Nudeln mit Gemüse, Sojasoße ^F und Kroepoek ^{A, B, K, I, 5} mit Teriyaki Hähnchenspieße ^{F, K}	13,40 Euro 19,30 Euro

GUT BÜRGERLICH

Wurstsalat ^{I,J} Lyoner, Zwiebeln, Essiggurken, Ei	9,90 Euro
Schweizer Wurstsalat ^{I,J} Lyoner, Emmentaler Käse, Zwiebeln, Essiggurken, Ei	10,90 Euro
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei ^C , Bratenjus ^{I,L} und Bratkartoffeln	13,90 Euro

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(BIS 10 JAHRE)

Pinocchio Pommes mit Ketchup ^L oder Mayonnaise ^{C,I,J}	3,90 Euro
Spaghetti mit Tomatensoße ^I	5,50 Euro
Findet Nemo Fischknusperli ^{A,C,D,I} mit Pommes, Ketchup ^L oder Mayonnaise ^{C,I,J}	5,90 Euro

DESSERT

Affogato Espresso mit Vanilleeis ^G	4,40 Euro
Hausgemachtes Tiramisu ^{A, C, G, H, 10, 17}	5,90 Euro
Kugel Eis vom Eiscafé Tiramisu Schokolade, Erdbeer, Vanille	2,00 Euro
mit Sahne	+0,80 Euro

Fragen Sie nach unserem Tagesdessert und Kuchenangebot

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
 - 2 mit Konservierungsstoff
 - 3 Mit Nitritpökelsalz
 - 4 mit Antioxidationsmittel
 - 5 mit Geschmacksverstärker
 - 6 geschwefelt
 - 7 geschwärzt
 - 8 mit Phosphat
 - 9 Mit Milcheiweiß
 - 10 koffeinhaltig
 - 11 chininhaltig
 - 12 mit Süßungsmitteln
 - 13 Phenylalaninquelle
 - 14 gewachst
 - 15 Taurin
 - 16 Sojaöl
 - 17 Aroma
-
- A Glutenhaltiges Getreide
 - B Krebstiere
 - C Eier
 - D Fisch
 - E Erdnüsse
 - F Soja
 - G Milch und Milchprodukte
 - H Schalenfrüchte (Nüsse)
 - I Sellerie
 - J Senf
 - K Sesamsamen
 - L Schwefeldioxid in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/Liter
 - M Lupinen
 - N Weichtiere