

KÖSTLICH WILLKOMMEN

Frizzante Fraenzi Bavaraese, Weingut Castell
0,1l 5,80

Prisecco Apfel-Sinfonie (alkoholfrei), Manufaktur Jörg Geiger
0,1l 4,80

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling, trocken, Josef Spreitzer, Rheingau
0,2l – 7,60 • 0,75l – 29,-

2022 Chardonnay St. Michael - Eppan, Südtirol
0,2l – 7,90 • 0,75l – 29,50

2022 Sauvignon Blanc, Weingut von Winning, Pfalz
0,2l – 8,50 • 0,75l – 32,-

2022 Grüner Veltliner Löss, Schlosskellerei Gobelsburg, Kamptal
0,2l – 7,90 • 0,75l – 29,50

2022 Weissburgunder, Weingut Klumpp, Baden
0,75l – 32,-

2022 Grauburgunder, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen
0,75l – 35,-

VORSPEISE / SUPPE

Settele's gemischter Salatteller
klein 6,60 • groß 10,70

Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Champignons,
gerösteten Nüssen und geriebenem Bergkäse
klein 9,80 • groß 12,50

Thunfisch mit Pfeffer-Sesamkruste, Rote Bete Tatar und Avocadocreme
17,50

Apfel-Meerrettichsuppe mit Rauchlachs
8,50

WE LOVE FISH MENÜ

Thunfisch mit Pfeffer-Sesamkruste, Rote Bete Tatar und Avocado-creme

Apfel-Meerrettichsuppe mit Rauchlachs

Skreifilet gebraten mit Orangen-Pfeffersauce,
gegrillter Fenchel und Gewürzreis

Joghurt-Limettenparfait mit Zitrusfruchtsalat und Mascarpone-creme

60,-

FISCH-VEGETARISCH-SÜNDIGES

Skreifilet gebraten mit Orangen-Pfeffersauce,
gegrillter Fenchel und Gewürzreis

29,-

Seeteufel und Riesengarnele gebraten mit Hummersauce,
Meeresspargel und Sepia-Risotto

32,-

Kartoffelrösti mit Bergkäse überbacken, Wintergemüse und Kräuter-Gewürz-Pesto

16,80

Schwäbischer Rostbraten mit Sherryrahmsauce, frischen Champignons,
Kässpätzchen und Röstzwiebeln

30,-

DESSERT

Joghurt-Limettenparfait mit Zitrusfruchtsalat und Mascarpone-creme

9,-

Apfelküchle im Bierteig gebacken mit Vanilleeis und Sauerkirschen

9,-

Setteles geeistes Tiramisu

6,50