CARALEON
HOTEL & RESTAURANT

Unsere Klassiker

Vorspeisen

Knackiger Marktsalat
Cherry-Tomaten / Radieschen / Spicy Nüsse / Kürbiskernöl
14

Atlantik Carabinero
Artischocke / Oliven / Rouille
28

Geröstetes Ochsenmark
Jus / Schnittlauch / Sauerteigbrot / Röstschalotten
18

Hokkaido Kürbis
Orange / Hirtenkäse / Frisee
21

Zwischengänge

Parihuela „Peruanische Bouillabaise“
Safran Aioli / Röstbrot
25

Hausgemachte Blutwurst Fagottini
Wasserburger Apfel / Nussbutter / Oregano
Klein 23
Gross 31

* Alle unsere Fische beziehen wir von der Fischerei Stohr, Wasserburg
(außer den Kabeljau)
* Bitte beachten Sie, dass wir bei Beilagen Änderungen einen Aufpreis von 3,00 EUR berechnen

CARALEON
HOTEL & RESTAURANT

Unsere Klassiker

Hauptgänge

Bodenseefische nach Tagesfang
Fenchel / Risoni / Bergamotte
36

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb
Petersilienkartoffeln / Hausgemachte Preiselbeeren
34

„Rossini“
Rinderfiletspitzen von der Bodensee Färse
Entenleber / Herbsttrüffel / Babyspinat / Kartoffelpüree
52

Steinpilz Risotto
Acquerello / Kräuter / Parmesan
31

Dessert

Apfelstrudel Mille Feuille
Rosinen / Madagaskar Vanille
15

Salted Dark Chocolate Mousse
Kirsche / Haselnuss / Milcheis
15

Hausgemachtes Eis und Sorbets
Täglich wechselnde Sorten
5

3 – erlei Pralinen
Aus der Confiserie Weber & Weiss
10

Hartkäse von Jamei Leibspeis
Früchtebrot / Butter / Kompott
24