

Menüvorschläge

Panoramarestaurant Karren

kalte Vorspeisen

<i>Norwegischer Fjordlachs mit Senf-Dill und mariniertem Salatbouquet</i>	<i>EUR 7,50</i>
<i>Räucherforellenfilet vom Bodensee mit Sahnekren, marinierten Blattsalaten und Kapern</i>	<i>EUR 7,50</i>
<i>Streifen vom Hirschkalbsfilet, dazu marinierte Blattsalate und Preiselbeeren</i>	<i>EUR 9,00</i>
<i>Carpaccio vom Rindfilet mit Kresse und frischem Parmesan</i>	<i>EUR 9,00</i>
<i>Frismilchkäse aus der Dorener Sennerei mit Tomaten und hausgemachtem Pesto</i>	<i>EUR 7,50</i>
<i>Vitello tonnato mit Kapern</i>	<i>EUR 7,50</i>

Suppen

<i>Klare Tomatenkraftbrühe mit knuspriger Garnele</i>	<i>EUR 4,00</i>
<i>Klare Bodensee-Fischsuppe mit Knoblauchbrot</i>	<i>EUR 6,50</i>
<i>Klare Ochsenchwanzsuppe mit Gemüse</i>	<i>EUR 4,00</i>
<i>Rinderkraftbrühe mit Kräutergrießnockerl</i>	<i>EUR 3,80</i>
<i>Klassische Gemüsesuppe</i>	<i>EUR 4,00</i>
<i>Spinatrahmsuppe mit gebackener Spinattasche</i>	<i>EUR 4,00</i>
<i>Leichte Curry-Linsensuppe, dazu Gemüstabbe</i>	<i>EUR 4,00</i>
<i>Oktober bis Dezember: Kürbisschaumsuppe mit Kernöl</i>	<i>EUR 4,50</i>

warme Vorspeisen

<i>Gekräterte Garnelen (Scampi) in Olivenöl gebraten auf rassischer Tomatensauce und bunten Blattsalaten</i>	<i>EUR 9,50</i>
<i>Hausgemachte Gemüse-Früblingsrollen mit Sojasauce und Peperonata</i>	<i>EUR 7,50</i>
<i>Thunfisch mit Ingweröl rosa gebraten, dazu Curcuma-Risotto</i>	<i>EUR 10,50</i>
<i>In Butter gebratenes Lachsforellenfilet auf Spinatrahmnudeln</i>	<i>EUR 10,50</i>
<i>Kartoffelgnocci mit Speck und Rosmarin</i>	<i>EUR 6,50</i>

Hauptspeisen

<i>Lachssteak auf Hummerbutter, Kräuterrisotto und Broccoli</i>	<i>EUR 18,00</i>
<i>Felchenfilet in Kräutern gebraten, Petersilkkartoffel und Zucchini-Karottengemüse</i>	<i>EUR 15,00</i>
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten in Kartoffel-Safranfond mit Blattspinat</i>	<i>EUR 18,00</i>
<i>Entrecote in Kräuterkruste, Rahmkartoffel und Speckbohnen</i>	<i>EUR 18,00</i>
<i>Filet vom Vorarlberger Jungrind dazu Pfefferrahmsauce, Butterrösti und Gemüsebouquet</i>	<i>EUR 20,00</i>
<i>Rosa gebratene Barbarieentenbrust in Orangensauce, dazu Krokette und Mandelbroccoli</i>	<i>EUR 18,00</i>
<i>Kalbssteak in Morchelrahmsauce, dazu Nudeln und Gemüsebouquet</i>	<i>EUR 20,00</i>
<i>Schweinsfilet auf Trüffelglace, Kräuterpolenta und Erbsenschoten</i>	<i>EUR 14,00</i>
<i>Spieß am Tisch mit Whisky flambiert, Kartoffelwedges, Paprikareis, Kidneybeans, verschiedene Dips und Kräuterbutter</i>	<i>EUR 20,00</i>

Desserts

<i>Birnenparfait auf Himbeermark</i>	<i>EUR 4,00</i>
<i>Topfenknödel auf Marillenröster mit Vanilleeis</i>	<i>EUR 4,00</i>
<i>Bayrisch Creme, garniert mit Papaya, Mango und Ananas</i>	<i>EUR 4,00</i>
<i>Nougatparfait auf Mangosalat und Himbeermark</i>	<i>EUR 4,00</i>
<i>Schokosoufflé auf Vanillespiegel, dazu Apfel-Rosinenbutney</i>	<i>EUR 4,00</i>
<i>Mousse au chocolat mit exotischem Fruchtsalat</i>	<i>EUR 4,00</i>
<i>Sorbetvariation mit frischen Früchten</i>	<i>EUR 4,00</i>
<i>Dessertvariation (kalt, war, gefroren, Mousse au chocolat und Früchte der Saison)</i>	<i>EUR 4,00</i>
<i>Erfrischendes Topfenmousse auf Waldbeeren mit Rotwein-Honigeis</i>	<i>EUR 4,00</i>
