



# SYRLIN SPEISEWELT

*Restaurant & Kostbar*

## Kostbar

### VORSPEISEN

<b>Burrata</b> marinierte Wassermelone • Minze • Zitronenpesto	12.00 €
<b>Rindercarpaccio vom Bodenseefilet</b> Parmesan • Pinienkerne • Kerbelmayonnaise	14.00 €
<b>Kleiner Beilagensalat</b> Kresse • geröstete Pinienkerne	5.00 €

### SUPPEN

<b>Klare Rinderconsommé</b> Flädle • Markklößchen • Schnittlauch	9.00 €
<b>Spargelcremesuppe</b> Bärlauchöl • Brotknusper	9.00 €

### HEIMAT

<b>Schwäbischer Rostbraten</b> Spätzle • zweierlei Zwiebel • Rotweinjus	36.00 €
<b>Cordon bleu vom Kalbsrücken</b> Bratkartoffeln • Sommergemüse • Schinken vom schwäbisch-hällischen und gereifter Bergkäse	29.00 €
<b>Schweinemedallions</b> Kroketten • gebratene Pilze • glasierte Karotten	29.00 €

## MEER

**Gegrillter weißer Heilbutt** 29.00 €  
Fregola Sarda • Tomaten-Paprika-Salsa •  
Parmesanschaum

**Gebratenes Lachsfilet** 27.00 €  
gedrückte La-Ratte-Kartoffeln • grüner & weißer  
Spargel • Sauce Hollandaise

**Tagliatelle mit Garnelen** 23.00 €  
Erbsencreme • Dill • milde Chili

## VEGETARISCH

**Acquerello Risotto** 24.00 €  
Erbse • junge Karotte • Zitronenöl

**Tagliatelle mit gebratenen Pilzen** 22.00 €  
geschmolzene Tomaten • Parmesan • Kräuteröl

**Grüner & weißer Spargel** 26.00 €  
gedrückte La-Ratte-Kartoffeln • Zitronen-Olivenöl •  
Piemonteser Haselnuss

## DESSERTS

**Joghurtmousse** 12.00 €  
Kokos • Mango • Passionsfrucht

**Erdbeersalat** 11.00 €  
Basilikum • Vanilleschaum • Amarettini

**Tiramisu** 10.00 €  
Mascarpone • Espresso • Amaretto • Kakao