

## Unsere Fischspezialitäten aus frischem Fang

„Legierte Bodenseefischsuppe“ <i>mit verschiedenen Bodenseefilet`s und frischen Gartenkräuter</i>	4,80
„Fischersalat Seerose“ <i>Salatteller mit gebratenem Felchenfilet, Sc. Hollandaise und Toast</i>	8,40
Duett von Bodenseefelchen und Kretzerfilet <i>Felchen und Kretzerfilet in Butter gebraten, auf Tagliatelle mit Sc.Bernaise</i>	12,80
„Bodensee Felchenfilet Müllerin Art“ <i>Felchenfilet in Butter gebraten, Kräuter – Hollandaise, Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	13,90
Bodenseefelchen „Müllerin Art“ <i>Ganzes Bodenseefelchen gebraten, zerlassene Butter, Kartoffeln und Salat</i>	13,90



## Seerosen Klassiker

Kartoffel – Lauch Suppe mit Croûtons 3,50

Wurstsalat mit Brot  
*Lioner fein geschnitten, mit Zwiebelringe und Salatgarnitur* 6,90

Wurstsalat „Schweizer Art“  
*Lioner fein geschnitten, mit Emmentaler, Zwiebelringe und Salatgarnitur* 7,20

## Fisch

„Untersee Knusperle“  
*Knusperle von verschiedenen Unterseefischfilet`s  
mit Sc. Remoulade und Aioli, Kartoffeln und Salatbouquet* 12,80

„Grillteller Seerose“  
*Verschiedene Bodensee - Fischfilet`s in Butter gebraten, Sc. Hollandaise,  
frische Kräuter und Salzkartoffeln* 13,80

## Fleisch

Schweineschnitzel „nach Wiener Art“  
*Schweinerücken paniert und gebacken, mit Pommes Frites und Salat* 8,80

„Jägerschnitzel“  
*Schweinerücken gebraten mit Pilzrahmsoße,  
Butterspätzle und Salat* 10,20

12,80