

Bestätigung: \_\_\_\_\_ (Datum) \_\_\_\_\_ (Personen) \_\_\_\_\_ (Uhrzeit)

<b>Speisekarte für Gruppen 2021</b>		<b>€</b>
<b>191</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>4,80</b>
<b>192</b>	<b>Reichenauer Salatteller</b> gemischter Salatteller mit Schinken und Ei	<b>12,40</b>
<b>193</b>	<b>Inselsalat</b> gemischter Salatteller mit paniertem Zanderfilet	<b>17,30</b>
<b>194</b>	<b>Selbstgemachte Semmelknödel</b> mit frischem Pilzragout und Salatteller	<b>15,90</b>
<b>195</b>	<b>Badisches Leckerle</b> Maultaschen mit Brätfüllung auf Blattspinat mit Schinken und Käse überbacken	<b>12,90</b>
<b>196</b>	<b>Maultaschen</b> mit Brätfüllung, Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat und Salatteller	<b>12,90</b>
<b>197</b>	<b>Vegetarische Maultaschen</b> mit Gemüse-Käsefüllung an Blattspinat und Kräutersoße	<b>12,90</b>
<b>198</b>	<b>Kartoffel - Gemüsegratin</b> Kartoffeln und Gemüse der Saison mit Salatteller	<b>15,90</b>
<b>199</b>	<b>Cordon-bleu vom Schwein</b> mit Pommes-frites und Salatteller	<b>19,90</b>
<b>200</b>	<b>Medaillon vom Schweinefilet</b> mit Champignonrahmsauce, selbstgemachten Spätzle und Salatteller	<b>20,20</b>
<b>201</b>	<b>Gulasch vom Schwein und Rind</b> mit selbstgemachte Spätzle und Salatteller	<b>18,40</b>
<b>202</b>	<b>Siedfleisch vom Schwarzwaldrind</b> an Meerrettichsoße, mit Brühkartoffeln und Salatteller	<b>18,90</b>
<b>203</b>	<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Röstzwiebeln, Pommes-frites und Salatteller	<b>23,90</b>
<b>205</b>	<b>Saiblingfilet Reichenauer Art</b> in Salbeirahmsauce mit Salzkartoffeln und Salatteller	<b>24,40</b>
<b>206</b>	<b>Lachsforellenfilet</b> auf Blattspinat und Rahmbandnudeln	<b>24,40</b>
<b>207</b>	<b>Tagesdessert</b>	<b>4,80</b>

Bitte geben Sie die **ausgewählten Essen** am Reisetag bis **spätestens 9°Uhr** durch.  
Wir wünschen Ihnen eine gute Fahrt und einen schönen Aufenthalt auf unserer Insel.  
Mit herzlichen Grüßen von der Insel Reichenau Änderungen vorbehalten