

Ulfer 39

Saisonale Spezialitäten & Empfehlungen

Piemonteser Hirschsugo in Barolo geschmort mit cremigem Steinpilzrisotto und Parmesan
€ 18

Gebratener Zander und Garnele auf Bouillabaisse-Gemüse, Safran und kleinen Kartoffeln
€ 19

Confierte Gänsekeule mit hausgemachtem Rotkraut, Kartoffelknödel und Jus
€ 18

Weihnachtsbrunch

16. Dezember

Großes Brunchbuffet ab 10.30 Uhr

€21.90 inkl. einem Heißgetränk

Ufer 39

Salate & Vorspeisen

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten,
gerösteten Saaten, Croutons und hausgemachter Salatsauce
klein € 6 groß € 9

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten, gerösteten Saaten, Croutons, hausgemachter Salatsauce
und saftig gegrillter Hähnchenbrust
€ 14
mit Fischknusperle und hausgemachter Remoulade € 15

Tartar vom Rinderfilet mit kleinem Spiegelei, Kapernäpfeln und Confit von der Höribülle
€ 16

Rösti mit Räucherforelle, gerösteten Walnüssen, Apfel, und Feldsalat
€ 14

Karamellierter Ziegenkäse auf Berglinsensalat und Süß-Sauer eingelegtem Kürbis
€ 12

Suppen

Ufer's Krabbensuppe mit Miesmuscheln
Klein € 9 groß € 15
Apfel-Sellerie Cremesuppe mit Croutons

Ufer 39

Ofenfrische Flammkuchen

„Elsässer“ der Klassiker mit Speck und Roten Zwiebeln
€ 10

„Ufer“ mit Spinat und würzigen Bergkäse gratiniert
€ 9

„39“ mit Räucherlachs, Meerrettich, Dill und Lauchzwiebeln
€ 12

„Genovese“ mit Kirschtomaten, Pesto und Rucola
€ 11

„Ziege“ mit französischem Ziegenkäse, Kirschtomaten und Honig
€ 12

Kids

„Rudy Rooster“ Hähnchennuggets, Pommes und Salat
€ 6

„Fufu“ hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce
€ 5

„Zimtzieke“ Flammkuchen mit Äpfeln, Zimt und Zucker
klein € 5 / groß € 9

Ufer 39

Hauptspeisen

„**Kässpätzle**“ hausgemachte Spätzle mit Allgäuer Bergkäse,
Röstzwiebeln und Salatbeilage
€ 14

„**Zwiebelrostbraten**“ vom Bodenseerind
mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle und Beilagensalat
€ 21

„**Wiener Schnitzel**“ das Original vom Kalbsrücken
mit Preiselbeeren, Zitrone, Pommes frites und Beilagensalat
€ 22

„**Classic East Coast Burger**“ mit Angus Rind im Burger Bun
mit Tomate, Karamellisierte Zwiebel, Salat, hausgemachten Coleslaw und Pommes
€ 14

Bacon 1€

Cheddar 1€

Ziegenkäse 2€

„**Rib Eye Steak**“ vom Bodenseerind ca. 280 gr. vom Grill
mit „Ufer´s Pfefferjus, Süßkartoffel-Fries und knackigem Gemüse
€ 29

„**Spaghetti aglio, olio e peperoncino**“
mit feinem kaltgepresstem Olivenöl, Knoblauch, Petersilie,
Peperoni und Grana Padano
€ 11

mit gebratenen Garnelen € 17

Ufer 39

Desserts

„**Heißes Schokotörtchen**“ mit flüssigem Kern und Karamelleis
€ 7
(10 Minuten Zubereitungszeit)

Ufer's Hausgemachter Apfelstrudel mit Mandeln, Rosinen und Zimt
€ 5

Portion Schlagsahne € 0,70 Portion heiße Kirschen € 1,50
Kugel Eiscreme € 1,70 Portion Vanillesauce € 1,00
Portion Schokosauce € 1,00

Frische Waffeln

Belgische Waffel mit Puderzucker
€ 3,70

Portion Schlagsahne € 0,70 Portion heiße Kirschen € 1,50
Kugel Eiscreme € 1,70 Portion Vanillesauce € 1,00
Portion Schokosauce € 1,00

Kuchen

Bitte fragen Sie beim Service nach den verfügbaren Sorten, diese variieren Saisonal

Stück Kuchen € 3,90
Stück Torte € € 4,70

Öffnungszeiten: Montag & Dienstag Ruhetag
Mittwoch-Freitag ab 18.00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertag ab 11.30 Uhr durchgehend warme Küche

Für Gesellschaften ab ca. 20 Personen öffnen wir auch außerhalb unserer Öffnungszeiten.
Bitte sprechen Sie uns an.