

Uferneununddreißig

„Sonntagsbraten“ am 18.10.2020

Kleiner Salatteller
oder
Kürbiscremesuppe

Schmorbraten vom Rind mit Steinpilzsauce und Serviettenknödel

Warmer Schoko-Walnuss Brownie mit Whiskysahne

19,90 € p.P.

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

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten, gerösteten Saaten, hausgemachter Salatsauce und saftig
gegrillter Hähnchenbrust € 14
mit Fischknusperle¹ und hausgemachter Remoulade € 15

Gegrillte Jakobsmuschel
auf roh mariniertem Fenchel, französischen Berglinsensalat und Safranschaum € 15

Karamellierter französischer Ziegenkäse
auf Wildkräutersalat und hausgemachtem Apfel-Dattel-Chutney € 13

Suppen

Butternut-Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl € 7

Cremiges Fischsüppchen mit gebratenem Zander € 8

Ofenfrische Flammkuchen

„Elsässer“ der Klassiker mit Speck^{1,3} und Roten Zwiebeln € 12

„Ufer“ mit Spinat und würzigen Bergkäse gratiniert € 11

„39“ mit schottischem Räucherlachs, Meerrettich² und Dill € 13

„Genovese“ mit Kirschtomaten, Pesto und Rucola € 12

„Ziege“ mit französischem Ziegenkäse, Kirschtomaten und Honig € 13

Kids

„Rudy Rooster“ Hähnchennuggets³, Pommes und Salat € 8

„Fufu“ hausgemachte Spätzle mit Soße € 5

„Nessi“ Fischknsuperle¹ mit Kartoffelsalat und Zitrone € 8

Hauptspeisen

„Kässpätzle“ hausgemachte Spätzle mit Bergkäse,
Röstzwiebeln und Salatbeilage € 15

Filetgeschnetztes „Allgäu Style“ vom Landschwein mit
Rahm, Weißwein, Schalotten, Champignons und hausgemachten Kässpätzle € 18

Gebratenes Zanderfilet auf Bouillabaisse Gemüse, neuen Kartoffeln und Safransud € 19

„Zwiebelrostbraten“ vom Bodenseerind
mit Röstzwiebeln hausgemachten Spätzle und Beilagensalat € 22

Frische Kalbsleber mit Kartoffelstampf, glasierten Äpfeln und Calvadosjus € 18

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

„Classic East Coast Burger“ mit Angus Rind im Brioche Bun
mit Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Salat, hausgemachten Coleslaw und Pommes € 16
Bacon² 1€ Cheddar 1€ Ziegenkäse 2€

Tagliatelle mit gegrillten Garnelen, Safranschaum, Rucola und Kirschtomaten € 18

Rotes Thaicurry mit Kokosmilch,
frischem Gemüse, duftendem Jasminreis, Koriander und Hähnchenbrust
€ 17 (gerne auch vegetarisch)

Süßes & Gebackenes

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

„Caffè affogato“ Espresso mit hausgemachtem Vanilleeis und Cantuccini € 5

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

Dicke frische Waffel mit Puderzucker € 3,70

Stück hausgebackene Kuchen € 3,90

bitte fragen Sie bei der Bedienung welche Sorten verfügbar sind.....

Verfeinern Sie mit.....

Portion Schlagsahne € 0,70 Portion heiße Kirschen € 1,50

Kugel Eiscreme € 1,70 Portion Vanillesauce € 1,00

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylaninquelle, 13) mit Chinin

Liebe Gäste und Freunde unseres Restaurant,

Auch in diesen besonderen Zeiten, versuchen wir unser bestes um Sie wie gewohnt zu bedienen, und zu bekochen, allerdings wird es durch Sonderregelungen wie Flächendesinfektion, Platzzuweisung, Datendokumentation etc. zu einem zeitlichem Mehraufwand kommen.

Haben Sie daher bitte etwas Nachsicht mit uns und unserem Personal.

Herzlichen Dank für Ihre Kooperation, Ihr Verständnis und Ihre Geduld.

Ihre Familie Grintsch & Team

Bitte beachten Sie auch unsere Öffnungszeiten

Montag & Dienstag Ruhetag

Mittwoch, Donnerstag & Freitag ab 18.00 Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertags ab 12.00 Uhr

www.ufer39.de - info@ufer39.de - 07533 9977134

Bitte beachten Sie unsere Betriebsferien:

26.10.2020-03.11.2020

ab Mittwoch dem 04.November

sind wir wieder wie gewohnt für Sie da.