

Ufer39

Salate & Vorspeisen

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten, gerösteten Saaten und hausgemachter Salatsauce
klein € 6,90 groß € 9,90

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten, gerösteten Saaten, hausgemachter Salatsauce und saftig
gegrillter Hähnchenbrust € 15,90 mit **Fischknusperle¹** und hausgemachter Remoulade
€ 16,90

Karamellisierter Ziegenkäse mit Feldsalat, Calvados-Äpfeln und Walnüssen
€ 13,90

Gegrillte Jakobsmuscheln

mit süß-saurem Kürbisgemüse, Berglinsensalat und Anisschaum
€ 17,90

„Panzanella“

toskanischer Brotsalat mit Auberginen, Tomaten, Parmesan, Rucola und Grana Padano
€ 13,90

Suppen

Cremesüppchen vom Butternut Kürbis mit gerösteten Kernen und Kernöl € 7,90

Cremiges Fischsüppchen mit gebratenem Zander € 9,90

Ofenfrische Flammkuchen

„**Elsässer**“ der Klassiker mit Speck^{1,3} und Roten Zwiebeln € 12,90

„**Ufer39**“ mit Spinat und würzigen Bergkäse gratiniert € 11,90

„**See**“ mit frischem Zanderfilet, Meerrettich² und Dill € 14,90

„**Genovese**“ mit Kirschtomaten, Pesto und Rucola € 12,90

„**Ziege**“ mit französischem Ziegenkäse, Kirschtomaten und Honig € 13,90

„**Herbst**“ mit Schmand, Kürbis, Walnüssen und Zwiebelchutney € 13,90

Kids

„**Rudy Rooster**“ Hähnchennuggets³, Pommes und Salat € 8,90

„**Fufu**“ hausgemachte Spätzle mit Soße € 5,90

„**Nessi**“ Fischknusperle¹ mit Pommes, Zitrone und Remoulade € 9,90

Hauptspeisen

„**Kässpätzle**“ hausgemachte Spätzle mit Bergkäse,
Röstzwiebeln und Salatbeilage € 15,90

Geschmorte Ochsenbäckle auf Kartoffel-Selleriepüree,
Portweinjus und glasierten Karotten € 23,90

Gebratenes Zanderfilet

mit Salzkartoffeln, sautiertem Blattspinat, Liebstöckel und Rieslingschaum € 22,90

„**Black Angus**“ **Roastbeef vom Grill** mit hausgemachten Kartoffelwedges,
Buttermilk-Ranch Dip und saftigem Maiskolben € 24,90

„**Zwiebelrostbraten**“ vom Bodenseerind
mit Röstzwiebeln hausgemachten Spätzle und grünen Bohnen € 23,90

Frische Kalbsleber mit Kartoffelstampf, glasierten Äpfeln und Calvados-Jus € 21,90

„**Wiener Schnitzel**“ das Original vom Kalbsrücken
mit Preiselbeeren, Zitrone, Pommes frites und Beilagensalat € 23,90

„**Classic East Coast Burger**“ mit Angus Rind im Brioche Bun
mit Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Salat, hausgemachten Coleslaw und Pommes
€ 16,90

Bacon² 1 € Cheddar 1 € Ziegenkäse 2 €

Frische Kartoffelgnocchi,

mit eingelegtem Kürbis, Kirschtomaten und karamellisiertem Ziegenkäse € 16,90

Rotes Thaicurry mit Kokosmilch,
frischem Gemüse, duftendem Jasminreis, Koriander und Hähnchenbrust € 15,90

Mit gebratener Hähnchenbrust + € 4

Mit 5 gegrillten Gamelen + € 7

Süßes & Gebackenes

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu mit weißer Schokolade und Orangen-Bisquit € 7,90

„**Heißes Schokotörtchen**“ mit flüssigem Kern und Walnusseis € 7,90

„**Caffè affogato**“ Espresso mit Vanilleeis und Cantuccini € 5,90

„**Ufer's hausgemachter Original Apfelstrudel**“ mit Mandeln, Zimt und Rosinen € 5,90

Dicke frische Waffel mit Puderzucker € 4,00 **Stück Kuchen** € 4,20

Ufer 39

RESTAURANT • CAFÉ • GRILL



Liebe Gäste und Freunde unseres
Restaurant,

bitte haben Sie Verständnis für die diversen Regeln die aufgrund der Corona Pandemie einzuhalten sind. Aktuell bedeutet dies für den Innenbereich, Zutritt nur für geimpfte, genesene und getestete Gäste. Wir möchten Sie außerdem freundlich auffordern im Innenbereich auf dem Weg zum WC oder auf dem Weg zu Ihrem Tisch einen Mund-Nasen Schutz zu tragen, wir finden dies ist für jeden Menschen zumutbar, und akzeptieren daher keine Ausnahmen auch nicht bei Vorlage eines Attests.

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

Reservierungen und Anfragen bitte an info@ufer39.de oder während unseren Öffnungszeiten unter 07533 9977134

Ihre Familie Grintsch & Team

Bitte beachten Sie auch unsere Öffnungszeiten

Montag & Dienstag Ruhetag
Mittwoch-Sonntag und Feiertage ab 12.00 Uhr warme Küche

Öffnungszeiten Ab 6. Oktober

Montag & Dienstag Ruhetag
Mittwoch-Freitag ab 18.00 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertage ab 12.00 Uhr warme Küche