

# pinus

Der Restaurantname leitet sich von der vor dem Restaurant stehenden Schwarzkiefer ab, einem von zwei Naturdenkmälern auf dem Areal des Seeguts. Dieser Baum steht zusätzlich auch für die Ausrichtung unseres kulinarischen Angebots.

In unserer Gartenküche setzen wir den Schwerpunkt auf vegetarische Gerichte, Fleisch und Fisch sind dabei, spielen aber eine Nebenrolle. Produkte aus unserem eigenen Garten werden dabei wild gesammelt, in den Hochbeeten und im Gewächshaus gezogen und idealerweise in einem ganzheitlichen root-to-leaf-Ansatz vollständig verwertet.

Wir bieten Ihnen ein Sharing-Konzept an: Es gibt keine klassische Menüfolge, sondern Sie bestellen sich nach Lust und Laune das erste Gericht – dies wird serviert, sobald es fertig ist. Dabei können Sie selbstverständlich untereinander probieren oder auch alles für sich behalten. In der Speisekarte sind die Gerichte nach ihren Geschmacksschwerpunkten sortiert, die mit Farben gekennzeichnet sind.

Alle Gerichte im „Pinus“ werden in kleinen Portionen serviert.  
Für den normalen Appetit empfehlen wir 3 bis 4 Gerichte pro Person.







The restaurant's name is derived from the black pine tree standing in front of the restaurant, one of two natural monuments on the grounds of the Seegut. This tree also stands for the orientation of our culinary offer.

In our garden kitchen, we focus on vegetarian cuisine; meat and fish are included, but play a secondary role. Products from our own garden is collected wild, grown in raised beds and in the greenhouse and ideally fully utilized in a holistic root-to-leaf approach.

We offer you a sharing concept: there is no classic menu sequence, but you order the first dish as and when you feel like it - this is served as soon as it is ready. You can, of course, taste amongst yourselves or keep everything for yourself. In the menu, the dishes are sorted according to their main flavors, which are marked with colors.

All dishes at “Pinus” are served in small portions.  
For a normal appetite, we recommend 3 to 4 courses per person.

/ APÉRITIFS				
BEFORE DINNER DRINKS		4 cl	0,1l	0,2l
o. J.	<b>BIRNOH VOM BODENSEE (18% vol.)</b> <input type="radio"/> Stahlinger Streuobstmosterei – Radolfzell – Baden – Deutschland	8,50		
o. J.	<b>PINOT BLANC BRUT</b> <input type="radio"/> Weingut Kress – Bodensee – Baden – Deutschland		8,80	
o.J.	<b>GARTEN SPRITZ Alkoholfrei</b> Jardin Suspendus Aperitif - Bitterorange & Rosmarin / Tonic Water		6,90	
o.J.	<b>HAUSAPERITIF</b> Apfelsaft / Pinot Blanc Brut / Bodensee Spritz / Minze			10,00
o.J.	<b>BODENSEESPRITZ</b> Pinot Blanc Brut / Bodensee Spritz / Orange			10,00
o.J.	<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> Bodensee Limoncello / Pinot Blanc Brut / Zitrone			10,00
o.J.	<b>ENZIAN SPRITZ</b> Enzian Limonade / Pinot Blanc Brut / Gin / Zitrone			12,50

/ ALKOHOLFREIE GETRÄNKEEMPFEHLUNG		
NON-ALCOHOLIC DRINK RECOMMENDATION		0,1l
o.J.	<b>32 GRAD RIESLING / APFEL / KRÄUTER</b> <input type="radio"/> Manufaktur Jörg Geiger – Schlatt / Göppingen – Württemberg – Deutschland	6,60
o.J.	<b>WILD KIRSCH</b> <input checked="" type="radio"/> Obsthof Retter 1886 Bio – Pöllau – Steiermark – Österreich	9,50
o.J.	<b>SPARKLING TEA</b> <input type="radio"/> Sparkling Tea Company – Kopenhagen – Dänemark	7,20
o.J.	<b>BERGAPFELSAFT &amp; MARILLE</b> <input type="radio"/> Kohl Bergapfelsäfte – Unterinn Am Ritten – Südtirol – Italien	3,80

/ VIERTELES WEINE			
WINES BY QUARTER		0,1l	0,25l
o.J.	<b>MÜLLER-THURGAU</b> <input type="radio"/> Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland		9,20
o.J.	<b>SPÄTBURGUNDER ROSÉ</b> <input checked="" type="radio"/> Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland		9,20
o.J.	<b>SPÄTBURGUNDER</b> <input checked="" type="radio"/> Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland		9,80
2016	<b>EINSTEIGER SILVANER</b> <input type="radio"/> Weingut Thomas Plackner – Veitshöchheim – Franken – Deutschland	6,80	
2023	<b>CUVÉE »ANNA« ROTWEIN BARRIQUE</b> <input checked="" type="radio"/> Weingut Seeger – Leimen – Baden – Deutschland	8,80	

Warme Gerichte bis 21:00 Uhr, Desserts bis 21:30 Uhr | Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen MwSt.

VEGA  FISCH & FLEISCH  NACHMITTAGSKARTE 

## SHARING ÜBERRASCHUNGSREISE

SHARING SUPRISE JOURNEY

5 GERICHTE AUF DEM TISCH | Vegetarisch | auch mit Fisch & Fleisch  
5 DISHES ON THE TABLE | VEGETARIAN | ALSO WITH FISH & MEAT

71,00 | 78,00

7 GERICHTE AUF DEM TISCH | Vegetarisch | auch mit Fisch & Fleisch  
7 DISHES ON THE TABLE | VEGETARIAN | ALSO WITH FISH & MEAT

91,00 | 98,00

9 GERICHTE AUF DEM TISCH | Vegetarisch | auch mit Fisch & Fleisch  
9 DISHES ON THE TABLE | VEGETARIAN | ALSO WITH FISH & MEAT

105,00 | 125,00

## KALT | SUPPE

COLD | SOUP

### BROTLAIB VON BROT & BRÜDER

Fassbutter / Dip

LOAF OF BREAD FROM BROT & BRÜDER / CASK BUTTER / DIP

9,00

### WEISSE ERDBEEREN

Buttermilch / Kräutercreme / gebeizte Forelle

WHITE STRAWBERRIES / BUTTERMILK / HERB CREAM / PICKELD TROUT

17,00

### SPARGEL VOM LANDERER

Estragon / Siedfleisch / Senf von der Schwäbischen Alb

ASPARAGUS / TERRAGON / BOILED BEEF / LOCAL MUSTARD

18,00

### GURKEN VON PHILIP MAYER

Sesamcreme / Röstzwiebel / Ingwer

LOCAL CUCUMBER/ SESAME CREAM / ROASTED ONION / GINGER

14,00

### GEMÜSE TATAR

Grüne Soße / Gebeiztes Ei / Sauerteigbrot

VEGETABLE TATAR/ GREEN HERB SAUCE / CURED EGG

14,00

### PILZ ESSENZ

Shiitake / Bodensee Linsen Shoyu

MUSHROOM ESSENCE / SHIITAKE / LAKE CONSTANCE LENTIL SHOYU

12,00

Warme Gerichte bis 21:00 Uhr, Desserts bis 21:30 Uhr | Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen MwSt.

VEGA



FISCH & FLEISCH



NACHMITTAGSKARTE





## WARM

HOT



### GEWÜRZBULGUR

24,00



Karotte / Lamm von Schäfer Gulde / Vadouvan

BULGUR / CARROTS / LAMB / VADOUVAN



### MAIRÜBCHEN

24,00



Schmand / Saibling / Molke-Hollunder Beurre Blanc

MAY TURNIP / SOUR CREAM / CHAR / WHEY BEURRE BLANC



### GEGRILLTER STANGENSPPARGEL

22,00

Braune Butter / Getreidesoße / gekochtes Ei

GRILLED ASPARAGUS / GRAIN SAUCE / COOKED EGG



### FREILAND EI AUS BRACHENREUTHE

16,00

Kohlrabi / Rapsschaum / Getreide Knusper

FREE RANGE EGG / KOHLRABI / RAPESEED FOAM



### ZERO WASTE PASTA

18,00

Grüner Spargel / Felsbrocken Käse / Bärlauch

ZERO WASTE PASTA / GREEN ASPARAGUS / WILD GARLIC



### HEGAUER KARTOFFEL

22,00

Meerrettich / Rosa Kalbstafelspitz / Jus

"HEGAUER" POTATO / HORSERADISH / VEAL RUMP CAP / JUS



### KICHERERBSEN VON DER ERLNBACHER ÖLMÜHLE

16,00

Minze / Eingelegte Zwiebel

CHICKPEAS / MINT / PICKLED ONION



### ALLGÄUER TEMPEH

14,00

Schwarzwald Miso / Fichtenspitzen / Tempura

TEMPEH / BLACK FORREST MISO / SPRUCE / TEMPURA

Warme Gerichte bis 21:00 Uhr, Desserts bis 21:30 Uhr | Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen MwSt.

VEGA



FISCH & FLEISCH



NACHMITTAGSKARTE





## SÜSS | KÄSE

SWEET | CHEESE

 \*

**SÜSSE GURKEN** 9,00

Kräutersorbet / Heumilch Joghurt

SWEET CUCUMBER / HERB SORBET / HAY MILK YOGURT

 \*

**ERDBEEREN VON ERICH PFLEGHAAR** 14,00

Heggelbacher Quark / Reichenauer Basilikum / Röstmandelcrunch


STRAWBERRIES / CURD / BASIL / ALMOND

 \*

**SAFTIGE MADELEINES** 10,00

Rhabarber Kompott / Braune Butter Eis

JUICY MADELEINES / COMPOTE OF RHUBARB / BROWN BUTTER ICE CREAM

 \*

**ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE 62%** 14,00

Lupinenkaffee / fränkische Haselnuss

CHOCOLATE 62% / LUPINS COFFEE / HAZELNUT

 \*

**AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSEN** 17,00

Vom Sommer sauer eingelegtes Gemüse/ Fruchtbrot

SELECTION OF CHEESE / SOUR PICKLED VEGETABLES





## AUSWAHL REGIONALER LIEFERANTEN

CHOICE OF REGIONAL SUPPLIERS

---

### EIER

Biohof Hutt, 88048 Friedrichshafen – Entfernung 6 km

Hofgut Brachenreuthe, 88662 Überlingen – Entfernung 24 km

### KARTOFFELN

Kartoffelhof Hübschle, 88639 Wald-Reischach – Entfernung 47 km

### SALATE

Fruchthof Konstanz – Produzenten der Insel Reichenau – Entfernung ca. 25 km

Seesalat – 88263 Horgenzell – Entfernung 23 km

### OBST

Obsthof Fahr, 88048 Friedrichshafen, Entfernung 1 km

Obsthof Pflegehaar, 88677 Markdorf – Entfernung 8 km

### FISCH

Fischmarkt E. Koch, 78479 Reichenau – Entfernung 25 km

Fischzucht Helbig, 88212 Ravensburg – Entfernung 27 km

Liebsch & Koops, 88048 Fischbach – 0,5 km

### BROT

Brot & Brüder by Backstube Kloos, 88048 Friedrichshafen – Entfernung 2 km

### SAFT

Lindauer Bodensee Fruchtsäfte – Entfernung 25 km

### FLEISCH

Otto Müller, 78462 Konstanz – Entfernung 30 km

Speicher 1616, 88045 Friedrichshafen – Entfernung 3 km

Fair Fleisch GmbH, 88662 Überlingen – Entfernung 36 km

### BIER

Brauerei Leibinger, 88212 Ravensburg – Entfernung 23 km

Brauerei Meckatzer, 88178 Heimenkirchen – Entfernung 43 km

Tettninger Kronenbrauerei, 88069 Tettngang – Entfernung 17 km

### SPARGEL

Spargelbauer Landerer, 88074 Meckenbeuren – Entfernung 18 km

### ÖLE

Stefan Kerner, 74235 Erlenbach – Entfernung 195 km

### ESSIGE

Dietrich Vorarlberger Köstlichkeiten, 6923 Lauterach, Österreich – Entfernung 47 km

### KÄSE

Käserei vom Höchsten, 88693 Deggenhausertal – Entfernung 20 km

Hofgemeinschaft Heggelbach, 88634 Herdwangen-Schönach – Entfernung 38 km

Langenburger Schafskäserei, 74595 Langenburg – Entfernung 255 km

### GEMÜSE

Fruchthof Konstanz – Entfernung 24 km

Bio-Mayer Gemüseanbau – 88074 Meckenbeuren – Entfernung 12 km

Helchenhof, 88662 Überlingen – Entfernung 24 km

Hofgut Rengoldshausen, 88662 Überlingen – Entfernung 24 km

Warme Gerichte bis 21:00 Uhr, Desserts bis 21:30 Uhr | Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen MwSt.

VEGA



FISCH & FLEISCH



NACHMITTAGSKARTE

