BodenseefischWochen

14. September — 11. Oktober 2026

HIRSCHEN HORN

Refugium am See

HIRSCHEN-FEINSCHMECKER-FISCHMENÜ

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kernen, Kernöl und Sahnehaube

•

Gebratenes, fangfrisches Bodensee-Fischfilet (je nach Fang)
Felchen-, Saiblings-, oder Hechtfilet, an Rieslingsoße
dazu frischer Blattspinat und Butternüdele

•

Zart schmelzendes Vanilleeis
dazu lauwarme Rotweinzwetschgen
verfeinert mit Wiesenblütenhonig und Schlagrahm

•

Menüpreis € 46,90
Hauptgang € 38,90

Alle unsere Grundzutaten stammen von der Halbinsel Höri und aus der Umgebung:

Kürbisse
Gemüseanbau Mario Glaser, Iznang

Mario Glaser GEMÜSEBAU

Bodenseefische
Fischerei Martin Dietrich, Öhningen | Fischerei Christoph Keller, Moos
Fischerei Stephan Keller, Reichenau

Zwetschgen
Obstbau Hangarter, Wangen
und aus unserem eigenen Obstgarten

Wiesenblütenhonig von unseren eigenen Bienenstöcken
Inselgarten Hotel Hirschen Horn

VIER LÄNDER REGION BODENSEE

Wir sind SÜDEN Baden-Württemberg

KOUNTZ