



Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag: 12:00 Uhr bis 21.00 Uhr

Wir bitten um vorherige Reservierung!

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 mit 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-leave-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.

Mit einem Blatt kennzeichnen wir vegane Gerichte, Herz & Hand stehen für Gerichte mit Fisch oder Fleisch. Mit einem Stern (*) sind die Gerichte gekennzeichnet, die wir Ihnen durchgängig servieren.

								
Sauer	Fruchtig	Floral	Würzig	Geröstet	Laktisch	Erdig	Vegetabil	Kräutrig
Sour	Fruity	Floral	Spicy	Roasted	Lactic	Earthy	Vegetable	Herbal

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. Produce from our own garden is collected wild, grown in raised beds and in the greenhouse and ideally fully utilized in a holistic root-to-leave 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.

With a leaf we mark vegan dishes, heart & hand stand for dishes with fish or meat. Dishes that we serve throughout are marked with an asterisk (*).

/ APÉRITIFS BEFORE DINNER DRINKS		 4 cl	 0,1l	 0,2l
o. J.	BIRNOH VOM BODENSEE (18% vol.)	5,80		
<input type="radio"/>	Stahringar Streuobstmosterei – Radolfzell – Baden – Deutschland			
o. J.	PINOT BLANC BRUT		7,70	
<input type="radio"/>	Weingut Kress – Bodensee – Baden – Deutschland			
o.J.	HAUSAPERITIF			10,00
	Apfelsaft / Pinot Blanc Brut / Aperol / Minze			

/ VIERTELES WEINE WINES BY QUARTER		 0,25l
o.J.	MÜLLER-THURGAU	8,70
<input type="radio"/>	Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland	
o.J.	SPÄTBURGUNDER ROSÉ	8,70
<input checked="" type="radio"/>	Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland	
o.J.	SPÄTBURGUNDER	9,30
<input checked="" type="radio"/>	Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland	

Alle Gerichte im „Pinus“ werden in kleinen Portionen serviert.
Für den normalen Appetit empfehlen wir 2 bis 3 Gerichte pro Person.

ALL DISHES AT “PINUS” ARE SERVED IN SMALL PORTIONS.
FOR A NORMAL APPETITE, WE RECOMMEND 2 TO 3 COURSES PER PERSON.

		ZUCCHINI VOM HOFGUT RENGOLDSHAUSEN	15,00	*
		Sommerrolle / Ingwer / Koriander		
		ZUCCHINI / SUMMERROLL / GINGER / CILANTRO		
		FENCHELSALAT	16,00	
		Buttermilch / Quinoa / Gebeizte Lachsforelle		
		FENNEL SALAD / BUTTERMILK / QUINOA / SALMONTROUT		
		SÜSSE GURKE	12,00	*
		Kräutersorbet / Heumilchjoghurt		
		SWEET CUCUMBERS / HERBAL SORBET / HAY MILK YOGURT		



GEKÜHLTE ESSENZ VON DATTELTOMATEN 8,00
Hüttenkäse / Basilikum

CHILLED ESSENCE OF DATE TOMATOES / COTTAGE CHEESE / BASIL



GURKEN & TOMATEN VON PHILIP MAYER 16,00 *
Ziegenkäse vom Höchsten / Sumach

CUCUMBERS & TOMATOS / GOAT'S CHEESE FROM HÖCHSTEN / SUMAC



GEFLÄMMTER CHEESECAKE 14,00 *
„Anais“ Erdbeeren / Heumilchbutterstreusel

FLAMBÉED CHEESECAKE / "ANAIS" STRAWBERRIES / CRUMBLE




LUPINENFALAFFEL 19,00
Gegrilltes Salatherz / Liebstockelcreme

LUPINS FALAFFEL / GRILLES ROMAN LETTUCE / LOVAGECREAM



ROLLGERSTE 16,00
Stundenei / Kohlrabi / Fischbacher Grüne Sauce

BARLEY / ONE HOUR EGG / FISCHBACHER GREEN SAUCE



ZERO WASTE PASTA 22,00 *
Grünes Gemüse / Garten Salbei / Allgäuer Burrata

ZERO WASTE PASTA / GREEN VEGETABLES / ALLGÄU BURRATA / GARDEN SAGE



GEFLÄMMTER ZIEGENCAMEMBERT 10,00 *
Pfefferkirschen / Brennessel

FLAMED GOATS CHEESE / CHERRIES / NETTLE



PIKANTE CHURROS 12,00

Heggelbacher Felsbrockenkäse / Spitzpaprika / Rauch

SAVORY CHUUIROS / LOCAL HARDCHEESE / POINTED PEPPER / SMOKEY



BROTLAIB VON BROT & BRÜDER 9,00 *

Fassbutter / geräucherter Frischkäse

LOAF OF BREAD FROM BROT & BRÜDER / CASK BUTTER / SMOKED CREAM CHEESE



HIMBEEREN VON ERICH PFLEGHAAR 14,00 *

Mousse von Original Beans Schokolade / Lavendel

RASBERRYS / ORIGINAL BEANS CHOCOLATE / LAVENDER



GEBACKENE AUBERGINE 24,00

Fränkische Haselnüsse / Schalotten / Salzzitrone / Gemüsejus

BAKED EGGPLANT / SHALLOT AND HAZELNUT PUREE / SALTED LEMON / VEGETABLE JUS



ALPKÄSE RAVIOLI 22,00

Konfierte Bodensee Tomaten / Weißer Tomatenschaum

CHEESE RAVIOLI / KONFIT OF LAKE CONSTANCE TOMATOS / WHITE TOMATOFOAM



PILZE VOM HELCHENHOF 25,00

Belugalinsen / Schwarzwald Miso / Hutt's Hennen

LOCAL MUSHROOMS / BELUGA LENTILS / BLACKFOREST MISO / CHICKEN



HAUSGEMACHTE WAFFEL 14,00 *

Schokoladencrème / geröstete Nüsse / Vanilleeis

HOMEMADE WAFFLE / CHOCOLATE CREAM / ROASTED NUTS / VANILLA ICE CREAM