

# UNSERE KULINARIK

Seit 2015 hat Gastgeberin Gabriela Ganter mit Peter Bogdanovic einen Küchenchef mit internationaler Erfahrung an Ihrer Seite.

Peter und sein erfahrenes Küchenteam haben seitdem in der Mohren-Küche und natürlich dem Restaurant einiges „auf den Kopf“ gestellt.

Mit frischer Energie und motivierten Zielen wird seitdem eine neue Philosophie gelebt, die sich kreativ-modern der heimisch-regionalen als auch der internationalen Küche widmet.

Wichtig ist Gastgeberin und Küchenchef hierbei mit regionalen Produkten zu arbeiten. Ganz nah dran - statt nur dabei – das Küchenteam besucht regelmäßig seine Lieferanten um die aktuellen Ziele und Ideen bestmöglich miteinander abzustimmen.

Sehr erfreut sind wir über die Finalteilnahme von Peter zum Koch des Jahres 2017 - wir drücken die Daumen!

Der passende Begleiter zur neuen Kulinariik im Mohren ist die Weinkarte von Restaurantleiter Deniz Kosovali und dem angehenden Sommelier Steffen Genzel.

Auf dieser finden Sie ein umfangreiches Angebot an großen Gewächsen, bevorzugt von badischen Winzern, gepaart mit internationalen Raritäten.



Wir wünschen Ihnen einen entspannten und genussvollen Aufenthalt im Mohren.

Ihre Gabriela Ganter, Ihr Peter Bogdanovic,  
Ihr Deniz Kosovali & Steffen Genzel, sowie das gesamte Team.



# VORSPEISEN

**CARPACCIO VOM SIMMENTALER WEIDERIND** 15,50 €  
Whisky-Pfeffer | Paprikamousse | Wildkräuter

...

**LACHS-TERIYAKI** 15,50 €  
Sesam | Wakame Algen | Wassermelone

...

**WEISSER SPARGEL** 14,50 €  
Purple Curry | Erdbeere

...

**ONSENEI** 12,50 €  
Bärlauch | Haferflocken | Zwiebelsud

# SUPPEN

**GEKÜHLTES SÜSSKARTOFFEL-AVOCADOSÜPPCHEN** 8,50 €

...

**KOKOS-CURRYSÜPPCHEN** 9,50 €  
Banane | Jakobsmuschel

# VEGETARISCH

**RICOTTA SPINAT RAVIOLI** 17,50 €  
Strauchtomate | Pinienkerne | Blattspinat

...

**WALDPILZRISOTTO** 16,50 €  
Rucola | Parmesan | Weissweinschaum

# FISCH

**BODENSEE-ZANDER** 27,50 €  
Raz el Hanut | Blumenkohlcreme | Salzmandeln

...

**FORELLE „MÜLLERIN“** 19,50 €  
Blattspinat | Petersilienkartoffeln | Zitronen-Kerbelbutter

...

**LACHSSTEAK** 25,50 €  
Reichenauer Gemüsecurry | Duftreis

...

**DORADE** 24,50 €  
Senfkohl | Passionsfrucht Cous Cous | Austernpilze | Krustentierschaum

# FLEISCH

<b>BIO KALBSSTEAK</b> grüner Spargel   Orangen Gnocchis   Morchel-Champignonrahmsauce	32,50 €
...	
<b>RINDERFILET VOM SIMMENTALER WEIDERIND</b> Süßkartoffel-Pommes   Portweinschalotten   Wildkräuter	34,50 €
....	
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> Reichenauer Gemüse   Spätzle   Röstzwiebeln	24,50 €
...	
<b>GESCHMORTE LAMMHAXE</b> Hirse   Aubergine   schwarze Oliven   Artischocken   Zitrone	26,50 €

Unser Premiumpartner in Sachen Fleisch auf unsere Rotisserie Karte, der uns nicht nur durch seine hochwertige Qualität seiner Wurst- und Fleischprodukte überzeugt, sondern auch durch die Regionalität und Philosophie



Die Philosophie - Wurst- und Fleischwaren in bester Qualität und mit größter Sorgfalt herzustellen ist für uns selbstverständlich und vor allem Grundlage unserer Firmenphilosophie, hinter der wir aus Überzeugung stehen.

Die enge Zusammenarbeit mit Landwirten bildet hierfür die Basis. Wir kennen die Bauernhöfe persönlich und wählen die Tiere dort selbst aus.

Mit modernster Technik bleiben wir den altüberlieferten Rezepturen unserer Familie treu und stellen Produkte her, die alle Ansprüche erfüllen.  
Wir verwenden ausschließlich hochwertige Zutaten und edle Gewürze - ohne Geschmacksverstärker.

Der Grundsatz meines Großvaters, den er mir mit auf den Weg gab, gilt noch heute:

Wir wollen, dass es Ihnen schmeckt.

Ihre Katharina Müller

# DESSERTS

SCHOKOLADEN CRÉME BRÛLÉE gebackene Banane   Ananassorbet	9,50 €
...	
JOGHURT-ERDBEERTÖRTCHEN Rhabarber	9,50 €
...	
ROOIBOS TEE Weiße Schokolade   Blutorange	9,50 €
...	
KÄSEAUSWAHL Feigensenf   Walnüsse   Apfel   Trauben	13,00 € kleine Portion 9,80 €

## BESONDERE EMPFEHLUNG

LIKÖRWEIN VOM SPÄTBURGUNDER Weingut Hans Rebholz, Radolfzell-Liggeringen	5cl	5,50 €
---	-----	--------

„Der Bodensee Portwein“ Verbindet einen diskreten Holzton (Kokosnuss) mit fruchtigen und würzigen Spätburgunder-Aromen: Lorbeer, Brombeerblätter. Am Gaumen fließt der Wein rund und kraftvoll, mit seidiger, zurückhaltender Süße, feinnervig und fruchtig begleitet. Hervorragend passend zu Schokoladendesserts aber auch ein perfekter Begleiter zum Käse.

# MÖVENPICK EISSPEZIALITÄTEN

## SORBETVARIATION

3 verschiedene Sorbets mit frischen Früchten der Saison

9,50 €

# EISBECHER INDIVIDUELL

1 KUGEL MÖVENPICK EIS

1,90 €

1 PORTION SAHNE

1,00 €

Crème Vanille

Cassissorbet

Chocolate Chips

Walnuss

Joghurt

# LUST AUF ETWAS HEIßES

LATTE MACCHIATO MIT BAILEYS, KARAMELL ODER AMARETTO

4,40 €

Espresso | aufgeschäumte Milch

# APERITIFS

MOHREN SEKT	0,10 l	5,50 €
MOHREN SEKT	0,75 l	27,50 €
ETICHETTA NERA SPUMANTE EXTRA DRY	0,10 l	6,00 €
ETICHETTA NERA SPUMANTE EXTRA DRY	0,75 l	29,50 €
KIR ROYAL	0,10 l	6,80 €
KIR ISLAND mit Holundersirup	0,10 l	6,80 €
KIR IMPERIAL mit Walderdbeer-Likör	0,10 l	7,00 €
HAUSCOCKTAIL „G&M“ Havana Club 7 Jahre   Maracujapüree Angostura Bitter   Limette   Prosecco	0,20 l	8,00 €
APEROL SPRITZ	0,20 l	7,00 €
CAMPARI mit Soda oder Orangensaft		5,70 €
SANBITTER mit Soda oder Orangensaft		4,50 €
MARTINI WERMUT Bianco   Rosso   Dry	5 cl	4,80 €
WERMUT DOGLIOTTI 1870 WEISS Die alternative zum Martini.	5 cl	5,00 €
SHERRY trocken   medium	5 cl	4,40 €
PERNOD	4 cl	5,20 €
CYNAR	4 cl	5,20 €
GRAHAM'S TAWNY PORT	5 cl	6,50 €

# MINERALWASSER

LANDEGGER	0,25 l	0,50 l	0,75 l
Gourmet   Naturelle	2,50 €	3,70 €	5,50 €

TEINACHER	0,25 l		0,75 l
Gourmet   Naturelle	2,70 €		5,70 €

# BIER

MECKATZER WEISS-GOLD	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	3,90 €

MECKATZER RADLER	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	3,60 €

MECKATZER PILS	0,2 l	2,60 €
	0,3 l	3,20 €

MECKATZER WEIZEN	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	3,90 €

MECKATZER URWEIZEN	0,5 l	3,90 €
--------------------	-------	--------

ERDINGER WEIZEN	0,5 l	3,90 €
alkoholfrei		

ERDINGER KRISTALLWEIZEN	0,5 l	3,90 €
-------------------------	-------	--------

BECK`S	0,33 l	3,30 €
alkoholfrei		



# LIMONADEN & SÄFTE

COCA COLA <sup>1'2'3</sup>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	3,90 €
COCA COLA light <sup>1'2'3</sup>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	3,90 €
FANTA <sup>1'2</sup>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	3,90 €
SPEZI <sup>1'2'3</sup>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	3,90 €
APFELSAFTSCHORLE	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	3,90 €
EISTEE <sup>1</sup>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	3,90 €
ZITRONENLIMONADE	0,2 l	2,60 €
SCHWEPPEs	0,2 l	3,20 €
Bitter Lemon <sup>4</sup>   Tonic Water <sup>4</sup>   Ginger Ale <sup>1</sup>		
BIONADE	0,33 l	3,30 €
Holunder   Ingwer-Orange		
FRUCHTSÄFTE	0,2 l	3,20 €
Orange   Apfel   Johannisbeernektar Rote Traube   Maracujanektar   Tomate		

# KAFFEE & TEE

TASSE KAFFEE	2,60 €
PORTION KAFFEE	4,80 €
TASSE KAFFEE KOFFEINFREI	2,60 €
PORTION KAFFEE KOFFEINFREI	4,80 €
ESPRESSO	2,30 €
DOPPELTER ESPRESSO	4,40 €
ESPRESSO MACCHIATO	2,80 €
MILCHKAFFEE	3,00 €
LATTE MACCHIATO	3,20 €
CAPPUCCINO	2,80 €
GLAS TEE	2,50 €
PORTION TEE	4,00 €
Pfefferminze   Früchte   Kamille   Grüner Tee   Schwarztee	

Unsere ausgesuchten Qualitäts-Teesorten  
beziehen wir vom Teehaus „Ronnefeldt“.



# 200 JAHRE GASTGEBERGESCHICHTE

1756 · Bau des Wohnhauses der Familie „Mohr“

1820 · Eröffnung des Gasthauses mit 6 Fremdenzimmern

1900 - 1920 · umfangreiche Erweiterungen des Hauses

1987 - 1989 · Erwerb, Umbau und Neueröffnung durch Friedrich Ganter

Friedrich Ganter - seit 1957 Hotellier in Konstanz, übergibt das  
Haus seiner Tochter Gabriela, welche die Tradition des  
Gastgebers erfolgreich fortführt.



# WIR BILDEN AUS

Unsere „Nachwuchstalente“ sind Auszubildende Hotelfachleute sowie Praktikanten der Hotelfachschule Otto Bruckner in Kežmarok (SK).

Wir als Ausbildungsbetrieb freuen uns sehr, mit unseren Mitarbeitern für fachlich qualifizierten Nachwuchs in unserer Branche Sorge zu tragen.

Unsere Mitarbeiter ganz in schwarz sind Fachkräfte, die Sie mit Ihren fundierten Kenntnissen und Qualitäten während Ihres Besuchs begleiten.

# ALLERGIEN

„Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“