



Fisch frisch aus dem See und Gemüse von der Reichenau  
*Seerestaurant Leissner, Allensbach/Bodensee*

## Unterseefelchen auf Grasboden von Cornelia Stauch

Residenten, die den Untersee hoch und runter kennen, meinen: Es gäbe kein besseres Restaurant in der ganzen Region – inklusive Schweizer Ufer! Der ‚ganze Untersee-Felchen in der Folie mit frischen Kräutern gegart mit Kartoffeln‘ auf zwei Tellern serviert für 15.50 Euro, war jedenfalls ausgezeichnet. Genauso das geräucher- te Felchenmousse mit Berglinsen auf Randencarpaccio. Dazu wurde Brot gereicht, das seinen Namen verdient, der Weißwein von der Reichenau gegenüber war gut

gekühlt und der Service ausgesprochen bemüht. Kein Wunder, daß im Seerestaurant während der Saison sel- ten ein Platz frei ist. Wer in der Nachsaison vorbeischlen- dert – sowieso die schönste Zeit und dieses Jahr ganz besonders – kann sich den Platz auswählen. (Ganz vor- ne Richtung See sogar ein Stück Grasbodengarten!)

→ *Seerestaurant Leissner* (Chef und Küchenmeister: Harald Leissner), Hin- nengasse 2, 78476 Allensbach, Tel. 07533 3698, RT: Mi. [www.seerestaurant- cafe-leissner.de](http://www.seerestaurant- cafe-leissner.de)