

RESTAURANT

Ophelia

Menü 2/24

Begrüßung

Tacco | Saibling
Dünnele | Crème fraîche | Lauch | Forelle
Kalbskopf | Kartoffel | Schwarzwald Meerrettich
Vorarlberger Riebel | Wachtel | Alpenkäse

Brot

Sauerteigbrot und Konstanzer Seele
vom heimischen Biobäcker
Leicht gesalzene französische Butter

Süßigkeiten

Exotik-Schaumkuss
„Prinzessinnen-Rolle“
Salzkaramell-Fichtensprossen-Praline
Bodensee Apfel-Tartlette

Geräucherter Bodenseeal

Reichenauer Gartengurke, Imperial Kaviar
und Aalschaum

Gâteau von der Entenleber

Entenleber-Eis, Pekannuss, Portulak
und Perigord-Trüffel
Ergänzend (18 €)

Mit Kräutern gefüllte Rotbarbe

Tettninger Spargel, Perlgrauen, Hollandaise
Mispel

Wilder gebratener Zander

Spitzkohl, Morcheln
Champagnerkrautsoße und Portweinbutter

Gebackenes Kalbsbries aus der Region

Schwarzwurzel, Macadamia, Buchweizen
und Trüffel

Erfrischung

Zitrone, Champagner

Rücken von der Bodensee Kuh

Kleine Artischocke, Erbsen, Sellerie und
fermentierte Tomate

Keine Lust auf Kuh?

Upgrade: **Lamm vom Franz** (15 €)

Lindauer Ziegenkäse

Feige, Pilze, Alter Balsamico und Hagebutte

Rhabarber

Sauerrahm, Himbeere, Tahiti Vanille
Basilikum

Menü 275 €

Menü ohne Kalbsbries 250 €

Änderungen der Speisekarte aufgrund des Marktangebotes vorbehalten.