

RESTAURANT

Ophelia

Menü 2/25

Begrüßung

Dünnele | Crème fraîche | Höri Bülle | Felchen
Geräucherter Bodenseeal | Radieschen
Kalbskopf | Rote Beete
Saibling | Reichenauer Inselperle | Aubergine

Brot

Brotalgot
Leicht gesalzene Butter

Süßigkeiten

Fichten-Zitronenschaumkuss
„Prinzessinnen-Rolle“
Bodensee-Apfel-Tartelette
Salzkaramell-Praline

Handgetauchte Jakobsmuschel

Reichenauer Gartengurke, Imperial Kaviar
Haselnuss und Perlgrauen

Gâteau von der Entenleber

Entenleber-Eis, Birne, Macadamia
und Cranberries
Ergänzend (18 €)

Gebratenes Sandwich von der Rotbarbe

Sylter Miesmuschel, fermentierter Fenchel
Safran und Bouillabaisse-Schaum

Geflämmter Zander

Kohlrabi, Erbsen und Zampone

Erfrischung

Zitrone, Champagner

Wachtelbrust

Buchweizen, fermentierte Schwarzwurzel
Bittersalate und Trüffel

Rücken von der Bodenseekuh

Sellerie, Morchel, Tomate, Walnuss
und Kirsche

Keine Lust auf Kuh?

Upgrade: **Brust von der Étouffée Taube**
(20 €)

Lindauer Ziegenkäse

Fermentierte Zwetschge, Honig und Dill

Schokolade

Mandarine, Marone und Baileys

Menü 275 €

Menü ohne Wachtel 255 €

Dieses Menü ist ein beispielhafter Auszug unseres Speisenangebots