

RESTAURANT

# Ophelia

## Menü 2/24

### Begrüßung

Pumpernickel | Saibling  
Dünnele | Crème fraîche | Lauch | Forelle  
Kalbskopf | 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  
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.