RESTAURANT

Ophelia

Menü 3/24

Französische Rotbarbe
Imperial Kaviar, Fenchel
Bouillabaisse und Zitronenverbene

Gâteau von der Entenleber
Entenleber-Eis, Zwetschge, Salzpflaume
und Bittersalate
Ergänzend (18 €)

Gebratener Kaisergranat
Perlgraupen, Paprika, Ingwer
und Passionsfrucht

Kabeljau
Lardo, Spinat, Roscoff Zwiebel
Crème Fraîche und Kopfsalat

Ravioli von der Taubenkeule
Gebratene Gänseleber, Pilze und Spitzkohl

Erfrischung
Zitrone, Champagner

Kanadisches Bisonfilet
Butternutkürbis, Wirsing und Hagebutte

Keine Lust auf Bison?
Upgrade: **Lammrücken vom Gutshof Polting**
(15 €)

Lindauer Ziegenkäse
Konstanzer Feige, Alter Balsamico
Buchecker und Sauvignon Blanc

Beeren
Pavlova, Tahiti Vanille
und Piemonteser Haselnüsse

Menü 275 €
Menü ohne Kaisergranat 250 €

Begrüßung

Pumpernickel | Aal
Dünnele | Crème fraîche | Lauch | Forelle
Kalbskopf | Rote Beete
Gebeizter Allgäuer Rehrücken | Trüffel

Brot

Sauerteigbrot und Konstanzer Seele
vom heimischen Biobäcker
Leicht gesalzene französische Butter

Süßigkeiten

Exotik-Schaumkuss
„Prinzessinnen-Rolle“
Salzkaramell-Praline
Bodensee Apfel-Tartelette

Änderungen der Speisekarte aufgrund des Marktangebotes vorbehalten.