



Menü 2/25

Begrüßung

Dünnele | Crème fraîche | Höri Bülle | Felchen
Lachstatar | Noriblatt | Gartenkresse
Kalbskopf | Rote Beete
Gebeizter Bayrischer Rehrücken | Sellerie
Preiselbeere

Brot

Brotalgut
Leicht gesalzene Bregenzer Rohmilchbutter

Süßigkeiten

Fichten-Limetten-Schaumkuss
„Ophelia-Rolle“
Bodensee-Apfel-Tartelette
Salzkaramell-Praline

Tatar von der bretonischen Sardine

Fermentierter Tettninger Spargel
Reichenauer Gartengurke
und Golden Queen Caviar

Gâteau von der Entenleber

Entenleber-Eis, Granny Smith Apfel
und Holunder
Ergänzend (20 €)

Schottischer Ikejime Lachs

Couscous mit Pinienkernen
fermentierte Tomate und Zucchini

Geflämmter Seeteufel

Artischocke, Zwiebel, Spinat
geflämmte Blutwurst
und Bouclot Muschel-Beurre blanc

Erfrischung

*Zitronengranité und Sorbet
Champagne Laurent Perrier Héritage*

Glasiertes Herzkalbsbries

Geräucherter Bodenseeaal, Buchweizen
Sauerkraut und fermentierte Stachelbeere

Brust von der Étouffée Taube

Blumenkohl, Radicchio-Portweinbutter
und Vorarlberger Riebel

Keine Lust auf Taube?

Upgrade: **Rücken von der Bodenseekuh**
(25 €)

Lindauer Ziegenkäse

Eingelegte Kirschen, Buchecker, Honig und Dill

Zwetschge

Buttermilch und Olivensaft

Menü 285 €

Menü ohne Lammrücken 265 €

Dieses Menü ist ein beispielhafter Auszug unseres Speisenangebots