

Ophelia

Menü 4/25

Begrüßung
 Dünnele | Crème fraîche | Höri Bülle | Felchen
 Lachstatar | Pumpernickel | Gartenkresse
 Schweinebauch | Perlzwiebel | Vorarlberger Riebel
 Cannelloni | Bio-Süßkartoffel

Sanft gegarter Saibling
 Fermentierter Kohlrabi
 Reichenauer Gartengurke, Perlgraupen
 und Saiblingskaviar

Gâteau von der Entenleber
 Geröstete Sonnenblumenkerne
 Wellant Bodensee Apfel und Feldsalat
 Ergänzend (20 €)

Einstimmung
 Hühnerbrühe, Liebstöckl, Suppengemüse
 und Eierstich
 vom Haettelihof

Geflämmerter Zander
 Sautierter Mangold, Nussbutter-Hollandaise
 und Höri Bülle

Brot
 Brotal gut
 Leicht gesalzene Rohmilchbutter
 aus dem Bregenzerwald

Gebratene Rotbarbe
 Reichenauer Fenchel
 Bodensee Safran, Kaviar und Seeigelschaum

Süßigkeiten
 Tannenbaum
 „Ophelia-Rolle“
 Bodensee-Apfel-Tartelette
 Tonkabohnen-Praline

Erfrischung
 Zitronengranité und Sorbet
 Champagne Laurent Perrier Héritage

Glasiertes Herzkalbsbries
 Sauerkraut, Buchweizen und Blutwurst

Allgäuer Rehrücken
 Pilze, Butternut-Kürbis, geschmorter Radicchio
 und Kartoffel

Keine Lust auf Reh?
 Upgrade: Rücken von der Bodensee-Kuh
 (25 €)

Lindauer Ziegenkäse
 Traube, Birne und Buchecker

Quark
 Kumquat, Tahiti-Vanille und Glühwein

Menü 285 €
 Menü ohne Herzkalbsbries 265 €

Dieses Menü ist ein beispielhafter Auszug unseres Speisenangebots