

Ophelia

Menü 1/26

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

Kaviar und pochierte Auster
 Perlgraupen, Grünkohl und Walnuss

Einstimmung
 Hühnerbrühe, Liebstöckl, Suppengemüse
 und Eierstich
 vom Haettelihof

Terrine von der Entenleber
 Geräucherter Bodenseeaaal
 Wellant Bodensee Apfel und Feldsalat
 Ergänzend (24 €)

Brot
 Brotal gut
 Leicht gesalzene Rohmilchbutter
 aus dem Bregenzerwald

Geflämmtter Zander
 Sautierter Mangold, Nussbutter-Hollandaise
 und Höri Bülle

Gebratene Rotbarbe
 Reichenauer Fenchel
 Bodensee Safran und Seeigelschaum

Süßigkeiten
 Zitrus-Schaumkuss
 Bodensee-Apfel-Tartelette
 Mäusespeck
 Tonkabohnen-Praline
 Windbeutel mit Erdnussfüllung

Erfrischung
Zitronengranité und Sorbet
Champagne Laurent Perrier Héritage

Geschmorte Kalbsbacke
 Rote Beete, Linsen, Spätzle und Trüffel

Allgäuer Rehrücken
 Morcheln, Butternut-Kürbis
 geschmorter Radicchio und Kartoffel
 Keine Lust auf Reh?
 Upgrade: **Schulterscherzel vom Wagyu**
 (29 €)

Lindauer Ziegenkäse
Traube, Birne und Buchecker

Quark
 Kumquat, Tahiti-Vanille und Glühwein

Menü 285 €
 Menü ohne Kalbsbacke 265 €

Dieses Menü ist ein beispielhafter Auszug unseres Speisenangebots