

Ophelia

Menü 2/26

Gefüllte Bretonische Sardine
Kaviar, Perlgraupen, Reichenauer Gurke
und Jalapeño

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

Geflämmtter Kabeljau
Spinat, Morchel, Knollenziest
und Kerbelschaum

Gebratener Dänischer Kaisergranat
Deutscher Spargel, Reichenauer Inselferle
und Krustentier-Gewürzsud

Erfrischung

Zitronengranité und Sorbet
Champagne Laurent Perrier Héritage

**Poltinger Lammrücken
und geschmorte Schulter**
Junge Erbsen, Karotte und Bärlauch

Rücken von der Bodensee-Kuh
Aubergine, Kohlrabi, Rettich und Kartoffel

Keine Lust auf Kuh?
Upgrade: **Étouffée Taubenbrust**
(29 €)

Lindauer Ziegenkäse

Portweinbirne, schwarze Walnuss und Honig

Rhabarber
Joghurt, Pistazie, Tahiti-Vanille und Himbeere

Menü 285 €

Menü ohne Lammrücken 265 €

Begrüßung

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

Einstimmung

Hühnerbrühe, Liebstöckl, Suppengemüse
und Eierstich
vom Haettelihof

Brot

Brotalgut
Leicht gesalzene Rohmilchbutter
aus dem Bregenzerwald

Süßigkeiten

Zitrus-Schaumkuss
Bodensee-Apfel-Tartelette
Erdbeergelee
Tonkabohnen-Praline
Windbeutel mit Erdnussfüllung

Dieses Menü ist ein beispielhafter Auszug unseres Speisenangebots