

# Ophelia

## Menü 2/26

Schweizer Oona Kaviar und pochierte Auster  
Perlgraupen, Grünkohl und Pekannuss

### Begrüßung

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

### Einstimmung

Hühnerbrühe, Liebstöckl, Suppengemüse  
und Eierstich  
vom Haettelihof

### Brot

Brotalgot  
Leicht gesalzene Rohmilchbutter  
aus dem Bregenzerwald

### Süßigkeiten

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

### **Terrine von der Entenleber**

Geräucherter Bodenseeaal  
Wellant Bodensee Apfel und Feldsalat  
Ergänzend (24 €)

### **Geflämmtter Kabeljau**

Spinat, Morchel, Knollenzest  
und Kerbelschaum

### **Gegrillter Dänischer Kaisergranat**

Deutscher Spargel, Reichenauer Inselferle  
und Krustentier-Gewürzsud

### *Erfrischung*

*Zitronengranité und Sorbet  
Champagne Laurent Perrier Héritage*

### **Geschmorte Kalbsbacke**

Rote Beete, Linsen, Knöpfele und Trüffel

### **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 Kalbsbacke 265 €

Dieses Menü ist ein beispielhafter Auszug unseres Speisenangebots