

# Ophelia

## Menü 2/26

**Gefüllte Bretonische Sardine**  
Kaviar, Perlgrauen, Reichenauer Gurke  
und Jalapeño

**Gâteaux von der Entenleber**  
Demeter-Huhn vom Haettelhof  
Fichte, Bodenseepfel und Trüffel  
Ergänzend (24 €)

**Geflämmter Kabeljau**  
Spinat, Morchel, Knollenziest  
und Kerbelschaum

**Gebratener Dänischer Kaisergranat**  
Tettnanger Spargel, Reichenauer Inselperle  
und Krustentier-Gewürzsud

**Erfrischung**  
*Zitronengranité und Sorbet*  
*Champagne Laurent Perrier Héritage*

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

**Étouffée Taubenbrust**  
Aubergine, Kohlrabi, Rettich und Kartoffel  
  
Keine Lust auf Taube?  
Upgrade: Rücken von der Bodensee-Kuh  
(29 €)

**Lindauer Ziegenkäse**  
*Oolong, Granny Smith Apfel und Walnuss*

**Bodensee Erdbeere**  
Karamell, Sauerampfer und Vanille

Menü 285 €

Menü ohne Lammrücken 265 €

## Begrüßung

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

## Einstimmung

Bodenseeaal mit Fenchel und Salzzitrone

## Brot

Brotalgut  
Leicht gesalzene Rohmilchbutter  
aus dem Bregenzerwald

## Süßigkeiten

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

Dieses Menü ist ein beispielhafter Auszug unseres Speisenangebots