



### Begrüßung

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

### Einstimmung

Bodenseeaal mit Sellerie und Salzzitrone

### Brot

Brotalgut  
 Leicht gesalzene Rohmilchbutter  
 aus dem Bregenzerwald

### Dessert Teil 2

Beer-liner

### Süßigkeiten

Bodensee-Apfel-Tartelette  
 Honig-Praline

### Menü 2/26

#### **Gefüllte bretonische Sardine**

Kaviar, Perlgrauen, Reichenauer Gurke  
 und Jalapeño

#### **Gâteaux von der Entenleber**

Demeter-Huhn vom Haettelihof  
 Fichte, Bodenseepfel und Trüffel  
 Ergänzend (24 €)

#### **Geflämmter Zander**

Zucchini, Paprika, und Zitrus Beurre blanc

#### **Gebratener Dänischer Kaisergranat**

Fenchel, Bodenseesafran  
 und Krustentier-Gewürsud

#### **Erfrischung**

*Zitronengranité und Sorbet*  
*Champagne Laurent Perrier Héritage*

#### **Bayrischer Rehrücken**

Blumenkohl, Kirsche  
 und eingelegte Pfifferlinge

#### **Étouffée Taubenbrust**

Aubergine, Kohlrabi, Rettich und Kartoffel

Keine Lust auf Taube?

Upgrade: **Rücken vom Bodensee-Wagyu**  
 (29 €)

#### **Lindauer Ziegenkäse**

*Oolong, Granny Smith Apfel und Macadamia*

#### **Pannacotta**

Bodensee-Beeren, Minze und Sorbet

Menü 285 €

Menü ohne Reh 265 €

Dieses Menü ist ein beispielhafter Auszug unseres Speisenangebots