



Menü 2/26

Begrüßung

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

Brot

Brotalgot
Leicht gesalzene Rohmilchbutter
aus dem Bregenzerwald

Süßigkeiten

Bodensee-Apfel-Tartelette
Honig-Praline
Cassis Gelée

Bodenseeaal

Sellerie und Salzzitrone

Entenleber

Demeter-Huhn vom Haettelihof
Fichte, Bodenseeapfel und Trüffel

Gefüllte bretonische Sardine

Kaviar, Perlgrauen, Reichenauer Gurke
und Jalapeño

Geflämmter Zander

Zucchini, Paprika, und Zitrus Beurre blanc

Gebratener Dänischer Kaisergranat

Fenchel, Bodenseesafran
und Krustentier-Gewürzsud

Bayrischer Rehrücken

Blumenkohl, Kirsche
und eingelegte Pfifferlinge

Étouffée Taubenbrust

Aubergine, Kohlrabi und Tortelloni

Keine Lust auf Taube?

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

Lindauer Ziegenkäse

Oolong, Granny Smith Apfel und Macadamia

Pannacotta

Bodensee-Beeren, Minze und Beer-liner

Menü 305 €

Menü ohne Leber 285 €

Menü ohne Reh und Leber 275 €

Dieses Menü ist ein beispielhafter Auszug unseres Speisenangebots