



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 Staudensellerie

Entenleber

Zwetschge vom Obsthof Romer
Kürbiskern und Trüffel

Gebeiztes Felchenfilet

Heimischer Gemüsegarten, Crème Fraîche
und deutscher Kaviar

Geflämmt Zander

Zucchini, Paprika, und Zitrus Beurre blanc

Gebratener Kaisergranat

Fenchel, Bodenseesafran
und Krustentier-Gewürzsud

Bayrischer Rehrücken

Blumenkohl, Kirsche
und eingelegte Pfifferlinge

Rücken vom Bodensee-Wagyu

Aubergine, Kohlrabi und Tortelloni

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