



Menü 3/26

Begrüßung

Dünnele | Crème fraîche | Höri Bülle | Felchen
Bayerische Weiße Garnele | Pumpernickel | Kresse
Rinderzunge | Gemüsestroh | Vorarlberger Riebel
Cannelloni | Bio Süßkartoffel | Bayerisches Reh

Brot

Dinkel-Sauerteig Brot und Konstanzer Seele
Leicht gesalzene Rohmilchbutter
aus dem Bregenzerwald

Süßigkeiten

Bodensee-Apple-Tartelette
Honig-Praline
Ananas Gelée
Schokokeks mit Marone und Mandarine
Dubai Schokolade

Essenz von der Reichenauer Tomate
Sellerie, Liebstöckl und
Schwarzwälder Schinken

Entenleber

Bodensee-Apple, geräucherter Bodenseeaal
Buchecker und Trüffelvinaigrette

Bretonische Sardine

Kaviar, Gurke
und Kornelkirsche

Gegrillter Alpirsbacher Saibling

Lauch, Knöpfele und gelber Wein

Sandwich von der Rotbarbe

Geschmorte Reichenauer Gurke
Muscheln und Seeigelschaum

Gebratenes Herzkalbsbries

Kürbis, Spitzkohl und Buchweizen

Rücken von der Bodensee-Kuh

Blumenkohl, Kirsche
eingelegte Pfifferlinge, Kartoffel
gebratene Gänseleber und weißer Trüffel

Heimische Zwetschge

Mandel und Schokolade

Menü 305 €

Menü ohne Leber 295 €

Menü ohne Leber und Kalbsbries 285 €

Dieses Menü ist ein beispielhafter Auszug unseres Speisenangebots