



LIEBE GÄSTE, UNSERE KARTE GILT TÄGLICH VON
13:00UHR BIS 15:00UHR
UND
18:00UHR BIS 20:30

VORSPEISEN

FELDSALAT VOM BODENSEE

SCHALOTTENRAHM-DRESSING | PREISELBEEREN | NÜSSE
GEHOBELTE CHAMPIGNONS
€ 11

MARINierter PULPO

ORANGEN-THYMIANMARINADE | GESCHMORTER FENCHEL AVOCADO
BROTCHIPS
€ 18

GEBACKENES TARTELETTE VOM TALEGGIO

TRÜFFEL-HONIG | RADICCHIO | BÜNDNERFLEISCH
€ 17

GEBRATENE UND LEICHT KARMELISIERTE GÄNSESTOPFLEBER

SELLERIE | HASELNÜSSE | PORTWEINJUS
€ 34

SUPPEN

VELOUTE VON STECKRÜBE UND CURRY

KRABBEN | KORIANDER
€ 12

CONSOMMÉ VOM RIND

GEMÜSE BRUNOISE | FLÄDLE
€ 15



HAUPTSPEISEN

GESCHMORTE SCHULTER VOM SALZWIESEN LAMM

WEIßKOHL | WURZELGEMÜSECREME | OFENPOLENTA | COLOMBOSAUCE

€ 38

TRANCHIERTES KALBSFLANKSTEAK

ZWEIERLEI VON DER PAPRIKA | CHORIZO-MAISBISQUIT

CHIPOTLE JUS

€ 34

FRANZÖSISCHE PERLUHNBRUST „SUPREME“

GUANCIALE-RISOTTO | MARINIERTER RUCOLA | BIRNE

€29

AUF DER HAUT GEBRATENER SKREI

OLIVEN | DÖRRTOMATEN | SPALTERBSEN | CROÛTONS

LEICHTER KNOBLAUCHSCHAUM

€ 32

DORADE ROYAL

PINIENKERNSPINAT | BRANDADE | BRÖSEL

ZITRONEN BEURRE BLANC

€ 34

TOFU GEMÜSE TEIGTASCHEN

CHAMPIGNON BRÜHE | GERÖSTETER SPITZKOHL | BRÖSEL

€ 19

ZUSÄTZLICH 3 STÜCK ROTGARNELEN + € 9



DESSERT

KIRSCHTÖRTCHEN

PORTWEINKIRSCHEN | VALRHONA SCHOKOLADE
VANILLEEISCREME

€ 15

CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASCAR VANILLE

€ 12

SORBET „EAU DE VIE“

FRUCHTSORBET MIT DAZU PASSENDEM BRAND

€ 9

KLEINE KÄSEVARIATION (3 SORTEN)

FEIGENSENF | FRÜCHTEBROT

€ 15

KLEINE AUSWAHL VON MACARONS UND PRALINEN

(JE 2 STÜCK)

€ 7,5

UNSERE GLASWEISE EMPFEHLUNG ZUM DESSERT

2021 BERNKASTLER GRABEN SPÄTLESE
WEINGUT THANISCH ERBEN MÜLLER BURGGRAEF

0,1l € 10