

Vorspeisen / Starters

Zweierlei vom roh marinierten Angus-Rind als Tatar und Carpaccio mit Spargel, Artischocke und Basilikum <i>Tatar and carpaccio of marinated Angus beef with asparagus, artichoke and basil</i>	€ 18,00 € 15,00*
Ceviche vom Bodensee-Zanderfilet mit gebratener Wassermelone, Gurke und Zitrone <i>Marinated pike-perch fillet with roasted water melon, cucumber and lemon</i>	€ 16,00
Burrata mit süß-sauren Kirschen an Pastrami von der Entenbrust <i>Burrata cheese with sweet and sour cherries on pastrami of duck breast</i>	€ 16,00 € 14,00*
Lauwarme Scheiben von der Jakobsmuschel mit Schnittlauch, Radieschen und schwarzem Quinoa <i>Warm slices of scallop with chives, radishes and black Quinoa</i>	€ 19,00

Suppen / Soups

Geeiste Rinderkraftbrühe mit Streifen vom Tafelspitz und Gemüsewürfelchen <i>Iced beef essence with stripes of boiled beef and vegetable brunoise</i>	€ 8,50
Cappuccino von der Tomate mit Olivengrissini <i>Tomato cappuccino with olive grissini</i>	€ 9,00
Karotten-Maracujacremesuppe mit kleinem Satéspieß von der Poularde <i>Carrot and passion fruit cream soup with chicken saté</i>	€ 9,00

* kleine Portion / *small portion*

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung
Service and V.A.T. included

Fischgerichte / *Fish dishes*

Gebratenes Felchenfilet auf Chorizosauce mit Balsamicolinsen und Butterkartoffeln <i>Pan fried whitefish fillet on a foamy chorizo sauce with balsamico lentils and buttered potatoes</i>	€ 23,50 € 19,00*
Gebratener Seeteufel an Safransauce mit Nizza-Gemüse und Risotto nero <i>Roasted monkfish on a saffron sauce with Niçoise vegetables and risotto nero</i>	€ 28,00 € 24,00*
Gebratener Wolfsbarsch und geräucherte Riesengarnele an Kokosschaum mit Karotte, Melone und Sesamnudeln <i>Roasted loup de mer and smoked king prawn on coconut foam with carrot, melon and sesame noodles</i>	€ 25,00 € 20,50*
Gebratenes Saiblingsfilet mit Petersiliensauce auf einem Gröstl von breiten Bohnen, Pfifferlingen, Frühlingslauch und Kartoffeln <i>Roasted fillet of char with parsley sauce on a Gröstl of Spanish beans, chanterelles, spring leek and potatoes</i>	€ 26,00

* kleine Portion / *small portion*

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung
Service and V.A.T. included

Vegetarische und vegane Gerichte / *Vegetarian and Vegan Dishes*

Vorspeisen / *Starters*

- Salat von Babyspinat, Couscous, Gojibeeren, Fetakäse und Himbeeren € 12,50
Salad with baby spinach, couscous, Goji berries, feta cheese and raspberries in a walnut and mustard dressing
- ♣ Dreierlei vom Hummus mit gebratenem Gemüse € 12,50
Variation of hummus with roasted vegetables
- Burrata mit süß-sauren Kirschen € 13,00
Burrata cheese with sweet and sour cherries

Suppen / *Soups*

- Tomatenessenz mit Basilikum-Ricottaravioli € 8,50
Tomato essence with basil and ricotta ravioli
- Karotten-Maracujacremesuppe mit kleiner Frühlingsrolle € 9,00
Carrot and passionfruit cream soup with spring roll

Hauptgerichte / *Main dishes*

- Kartoffelgnocchi mit provenzalischem Gemüseragout € 17,50
Potato dumplings with provençal vegetable ragout
- ♣ Curry von Blumenkohl, Paprika und Zucchini € 14,50
an gewürfelten Süßkartoffeln
Curry of cauliflower, bell peppers and zucchini with diced sweet potatoes
- Frittata mit Kartoffeln, Spargeln, Tomaten und Zucchini € 14,00
Italian omelet with potato, asparagus, tomato and zucchini

♣ vegan

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung
Service and V.A.T. included

Fleischgerichte / *Meat Dishes*

Rinderfilet rosa gebraten an grüner Pfeffersauce mit Kräuterpfefferlingen und feinen Nudeln <i>Beef tenderloin on green pepper sauce with sauted chanterelles and fine noodles</i>	€ 31,50
Das Beste vom Iberico-Schwein an Grappa-Senfsauce mit Avocado, Feige, Korianderkarotten und Galette-Kartoffeln mit Chorizo <i>Variation from Iberico pork on a grappa mustard sauce with avocado, fig, coriander carrots and galette potatoes with Chorizo sausage</i>	€ 31,00 € 28,50*
Gelbhuhn im Kürbiskernmantel auf Spargel-Erdäpfelgulasch <i>Corn fed chicken in pumpkin seed crust on an asparagus and potato goulash</i>	€ 23,00
Lammhüfte rosa gebraten mit Paprika-Kräuter-Gremolata an Oliven-Tomatensauce mit grünen Bohnen und Polenta-Grissini <i>Roasted lamb loin with pepper and herb gremolata on olive and tomato sauce with green beans and polenta grissini</i>	€ 28,00 € 24,00*
Rehrücken rosa gebraten an Wacholdersauce mit Aprikosenchutney, geschmortem Pak Choi und Petersilienpüree <i>Roasted loin of venison in juniper berry sauce with apricot chutney, braised pak choi and mashed potatoes with parsley</i>	€ 33,50 € 28,00*

Für 2 Personen / *For 2 Persons*

Bitte rechnen Sie mit einer Zubereitungszeit von ca. 45 Minuten.
Please note that the preparation time will require about 45 minutes.

Chateaubriand vom Angusrind, nach Ihrem Wunsch gebraten, mit Sauce Béarnaise und grüner Pfeffersauce, feiner Gemüseplatte und Pommes Pont Neuf <i>Chateaubriand of Angus beef, roasted to your perfection with Béarnaise sauce, green pepper sauce, fine vegetables and Pommes Pont Neuf</i>	€ 42,00 (pro Person)
---	-------------------------

* kleine Portion / *small portion*

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung
Service and V.A.T. included

Desserts

Schokoladen-Crèmeux mit Kalamansi <i>Chocolate crèmeux with Kalamansi</i>	€ 10,50
„Gin Tonic“ – Gurkensorbet, Gin-Tonic-Mousse, Kokosnussschaum <i>“Gin Tonic” – Cucumber sorbet, Gin Tonic mousse, coconut cream</i>	€ 10,50
Buttermilch-Panna Cotta mit Kirschsorbet <i>Buttermilk panna cotta with cherry sorbet</i>	€ 10,00
Weißer Schokoladen-Mascarpone-Ganache mit Erdbeer-Champagnersorbet <i>White chocolate and mascarpone ganache with strawberry champagne sorbet</i>	€ 10,00
Aprikosen mit Karamellmousse und Rucolasorbet <i>Apricots with caramel mousse and aragula sorbet</i>	€ 10,50
„Affogato“ – Vanilleeis mit Espresso <i>“Affogato” – vanilla ice cream with espresso</i>	€ 4,80

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung
Service and V.A.T. included