

## „Betreutes Trinken“

Gerne begleiten wir Ihre Auswahl mit den passenden Weinen

für 10,- pro Glas 0,1l

oder

auch gerne alkoholfrei zu je 8,- pro Glas 0,1l

## „Freie Menüwahl“

Wir servieren zu allen Menüs vorab:

„FLOWERS4U“

„DER GRUß“

„DAS BROT“

Und nach dem Menü :

„DAS NASCHWERK“

Menü ab 3 Gängen 99,-

jeder weitere Gang + 20,-

\* kann nicht als Hauptgang gewählt werden | \*\* kann nur als Hauptgang gewählt werden

## Lust auf eine Zigarre nach dem Essen?

Wir bieten eine kleine aber feine Auswahl an Zigarren an.

Rillos und Zigarren Servicegebühr pro Stück € 5,-

# „UPGRADE FÜR IHR MENÜ“

Ergänzen Sie Ihr Menü  
oder  
Ersetzen Sie Gänge nach Ihren Wünschen

## „KAVIAR & BLINIS“

20g Imperial Kaviar Auslese | Sauerrahm | Blinis

<sup>1-3-7</sup>  
Ergänzend + 45,- | Ersetzend + 25,-

## „DRY AGED RINDERFILET ROSSINI“

Rinderfilet vom Grill | gebratene Tranche von der Gänseleber | Französischer Winter Edeltrüffel  
Brioche | Portwein

<sup>1-3-7-9-11-12</sup>  
Ergänzend + 65,- | Ersetzend + 45,-

## „CHEESECAKE | HEIßE LIEBE“

Cheesecake | Himbeersorbet | Streusel | warme Himbeersauce

<sup>1-3-7</sup>  
Ergänzend + 18,- | Ersetzend ohne Aufpreis

## DREIERLEI BERGKÄSE

von Jamei Laibspeis` aus Kempten (exklusiv in Ravensburg)

Feigensenf | Apfel | Quitte | Nussbrot

<sup>1-7-9-12</sup>

Ergänzend + 18,- | Ersetzend ohne Aufpreis

ALS MENÜ IN 3 GÄNGEN MIT DESSERT ZUR WAHL

129,-

Jeder weitere Gang + 20,-

# "Das vegane Menü"

## „GYOZA & ALGE“\*

Gyoza gedämpft & gebraten mit BBQ-Kohl gefüllt | Kaiso | Daikon Rettich & Ingwer | Wasabi | Sesam

1 - 8 - 9 - 12

## "MARONE & TRÜFFEL"\*

Maronensuppe | Kartoffel-Maronen Strudel | schwarzer Trüffel

1 - 6 - 11

## „ROTE BETE“\*

Birne | Perlzwiebeln | Gurke | Leche de tigre | Bucheckern | Kapernblatt\*

1 - 9 - 12

## „TORTELINI & EGERLINGE“\*

Duxelles | rohe Egerlinge | Hafer | Schnittlauch | Kichererbsen-Kartoffel „Käse“

6 - 12

## „BLAUKRAUT“\*

Schnitte vom Holzkohlengrill | Pinienkerne | Zitronenperlen & Gel | Schokolade | Chili\*

1 - 5 - 9 - 12

## „TARTE MEDITERRAN“\*\*

Gemüsetarte | Paprikacreme & Drops | Ragout von Kirschtomaten mit Kräutern & Knobli | Pinienkerne

1 - 6 - 8 - 9 - 11 - 12

## „ZWETSCHGE | VANILLE & CASHEW“

Eingelegte Zwetschgen | Streusel | Cashew-Vanilleeis | Zimt-Hippe | Zwetschgen-Sorbet

1 - cashew

MENÜ KOMPLETT IN 7 GÄNGEN

149,-

## „AUS ALLER WELT“

### „TACO ROSSINI“\*

Soft Taco | Pastrami vom heimischen Rind | Mousse von der Gänseleber | schwarzer Trüffel  
fermentierte Walnuss | Mispel  
1-3-7-9-11

### „GARNELE & WASABI“\*

Garnelen | Wasabi-Mayonnaise | gepuffter grüner Reis | Krustentierschaum  
1-2-3-7-9-12

### „WACHTEL | TRÜFFEL | RISOTTO“\*

Wachtelkeule mit Béchamel gefüllt | getrüffeltes Risotto | Schnittlauch | Gruyère  
1-3-7-9-12

### „KABELJAU & IMPERIAL KAVIAR“\*

Gedämpfte Kabeljau Schnitte | Kartoffel-Millefeuille | Kaviar-Velouté | Erbse  
10g Imperial Kaviar Auslese zusätzlich + 25,-  
3-4-7-9-12

### „JUVENIL FERKEL | SELLERIE | JALAPENO“

Gebackenes Kotelette | Jalapeno-Sellerie Püree | Senf | Quiche von Boudin Noir, Apfel & Lauch  
1-3-7-9-12

### „HIRSCHRÜCKEN VOM HOLZKOHLEGRILL“\*\*

Hollandaise | Kerbel | Preiselbeer-Blaukraut | Käsespätzle-Krokette | Röstzwiebeln | Schnittlauch  
1-3-7-9-12

### „BABA AU RHUM“

Warmer Brioche | Rum | Orange | Sour Cream Eis | Sauce Chantilly  
1-3-7

MENÜ IN 6 GÄNGEN MIT FERKEL ODER HIRSCH IM HAUPTGANG

149,-

MENÜ KOMPLETT IN 7 GÄNGEN

159,-