

„Betreutes Trinken“

Gerne begleiten wir Ihre Auswahl mit den passenden Weinen

„Klassisch“ für 8,- pro Glas 0,1l

oder

„Premium“ für 16,- pro Glas 0,1l

Auf Wunsch auch gerne alkoholfrei zu je 6,- pro Glas 0,1l

Freie Menüwahl

Wir servieren zu allen Menü vorab;

„Flowers4u“ | „Der Gruß“ | „Das Brot“

und nach dem Menü

„Das Happy End“

Menü ab 3 Gängen 79,-

jeder weitere Gang + 20,-

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

Sie haben kein Lust auf ein süßes Dessert?

Dann bieten wir Ihnen gerne an;

Dreierlei Bergkäse vom Affineur Rößle | Allgäu

Exklusiv in Ravensburg

Birne | Butterbrot | Chutney

1 - 3 - 7 - Mandeln - Haselnuss - 12

Lust auf eine Zigarre nach dem Essen?

Wir bieten eine kleine aber feine Auswahl an Zigarren an.

Rillos und Zigarren Servicegebühr pro Stück € 5,-

„Heimat“ Menü

„Gruß aus der Küche“

Das Brot - tunken & ditschen“
Warmes Kartoffelbrot | Kräutervinaigrette | Bratensauce | Meersalz
1-9-10-11-12

Kalt gerauchte Ittenbeurer Lachsforelle | Kräutersalat | Radieschen | Gurkensorbet*
1-4-7-9-12

Gebackenes Kalbsbries | Remoulade | Kartoffel-Gurkensalat*
1-3-4-7-9-12

Zander auf der Haut gebraten | lauwarmer Pfifferlingssalat | Kirschtomaten |
1-3-7-9-12

Geschmorte Kalbsbacke | Lembergersauce | wilder Blumenkohl

1-3-7-12

und / oder

Dry aged Rinderfilet | Rindermark | Röstbrot | Gremolata
1-3-7-9-12

Gebrannte Vanillecreme | Mandel | Waldmeister | Erdbeere
1-3-7 - Mandeln - Haselnuss

Menü komplett in 6 Gängen 120,-
Menü in 5 Gängen 110,-

„Aus aller Welt“ Menü

„Gruß aus der Küche“

„Das Brot - tunken & ditschen“

Warmes Kartoffelbrot | Kräutervinaigrette | Bratensauce | Meersalz

1-9-10-11-12

Tataki vom Thunfisch | Sesam | Kimchi-Gurke & Wakame | Mango | Wasabi-Eis*

1-2-10-11-12

Tatar von Dry aged Rind | Sour-Cream | Wachelei | Imperial Kaviar Auslese | Brioche*

1-3-4-7-10

Hummer | Erbse | Safran | Linguine*

(Aufpreis im 3 bis 5 Gang Menü + 15,-)

1-2-10-12

Entenbrust | Polenta | Pfifferlinge | Kirsche | Pinienkerne

1-3-7-9-12

Filet von der Rotbarbe | Couscous | Joghurt | fermentierter Knoblauch
Pimientos de Patrón

4-7-9-12

und | oder

Gegrillter Lammrücken | Kräuterreduktion | confierte Aubergine | Tapenade
von schwarzen Olivenn| Arancini | Ajvar

1-3-7-9-12

„Opera“ Schnitte

Kaffee | Schokolade | Biskuit | Champagnersorbet

1-3-7-12

Menü komplett in 7 Gängen 140,-

Menü in 6 Gängen 130,-

Veganes Menü

„Grüß aus der Küche“

Das Brot - tunken & ditschen“

Warmes Kartoffelbrot | Kräutervinaigrette | vegane Bratensauce | Meersalz

1-9-10-11-12

BBQ-Gemüse Gyoza gedämpft & gebacken | Salat von Mango, Gurke & Wakame | Kimchi-Majo*

1 - 6 - 9 - 11 - 12

Grüner Spargel | Wasabi | Reisbällchen | Ingwer & Zitrone*

1 - (7 oder Hafer) - 12

Geschmorte Artischocke | Wurzelgemüse | Ajvar & Ampfer*

1 (Hafer) - 12

Fregula Sarda | confierte Aubergine | Kirschtomaten | Gremolata**

1 - 9

Veganes Schokomousse | Paprika | Lavendel & Himbeere

Sojar - 6 - Mandeln-

oder

Sorbet Variation der Saison

12-36

Menü komplett 109,-

