

„Betreutes trinken“

Gerne begleiten wir Ihre Auswahl mit den passenden Weinen

für 10,- pro Glas 0,1l

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

Freie Menüwahl

Gerne können Sie sich Ihr Wunschmenü aus unseren Menüvorschlägen selbst zusammenstellen!

Menü ab 3 Gängen 79,-
jeder weitere Gang + 15,-

Gerichte welche mit einem * gekennzeichnet sind können nur als Hauptgang gewählt werden

Überraschungsmenü

Probieren Sie doch einmal unser Überraschungsmenü ab 3 Gängen aus!
Immer saisonal & kreativ kochen wir für Sie 3-7 Gänge als Überraschungsmenü.

3 Gänge 75,-
jeder weitere Gang + 15,-

Lust auf eine Zigarre nach dem Essen?

Wir bieten eine kleine aber feine Auswahl an Zigarren an.

Großer Zigarrenservice pro Stück 10,-

Rillos und Zigarren mit kleinem Service pro Stück € 3,-

Gitanes & Gauloises Zigaretten ohne Filter Stk. 0,50 zzgl. 0,50 Servicegebühr

Veganes Menü

Artischockensalat
Petersilie | Kaper | Rosinen | Fingerlimes
12

Variation von der Tomate & Basilikum
fruchtig-würzig-cremig
1-6-12

„Paella“ | Mojo Rosso
Tomate | gerauchter Paprika | Zucchini
6

Pifferlinge | Mais & Pinienkerne
Pinienkerne - Hafer - 9

Kürbis Millefeuille | Ruccola | Kernöl

und | oder

In Tempura gebackene Bananenblüte*
Hülsenfrucht-Curry | Salat von Papaya, Mango & Koriander
Hafer-Sour Cream | Naan-Brot
1-6-9

Sanddorn & Hagebutte
1-3-6
Sanddorn-Sorbet | Quarkbällchen | Hagebutten-Süppchen | Hippe

Menü komplett 109,-
Menü in 6 Gängen mit Kürbis oder Banane im Hauptgang 99,-

Atelier Tian Klassiker

Gerauchter Bodenseeaal | Gurkerelish & Sorbet | grüner Spargel | Bronzefenchel

3-4-12

Tatar von Dry aged Rind | Crème fraîche | Kresse | Brioche

1-3-4-7-10

Bouillabaisse

Kaisergranat | Muscheln | Safran

4-9-12

Steinbutt | Zucchini | Tomate

1-7-9-12

Taube | Pfifferlinge | Holunder

1-9-12

und | oder

Rinderfilet | Speckkarotte | Petersilie | Zwiebel | Rindermark*

1-3-7-9-12

„Death by chocolat“
cremig | crunchig | eisig

1-3-7-8 (Mandeln)

Menü komplett 135,-

Menü mit Taube oder Rind im Hauptgang 120,-

Keine Lust auf Süßes?

Gerne servieren wir Ihnen anstatt eines Dessert;

Dreierlei Bergkäse vom Affineur Breckle & Rößle | Allgäu

Exklusiv in Ravensburg

Trauben | Nussbrot | Chutney

1-3-7-7-Mandeln-Haselnuss-12

Menü für Kids bis 11 Jahre

Vorspeisen

Zupfsalat | Vinaigrette | Croûtons

1-10

oder

Rinderbrühe mit Flädle

1-3-9-12

Hauptgänge

Gebackener Kabeljau

1-3 4-7

oder

Wiener Schnitzel

1-3-7-9

Wir servieren zu jedem Hauptgang wahlweise:
Spätzle oder Fritten | gerne auch frisches Gemüse

Dessert

Mini-Magnum (Vanille und oder Schoko zur Wahl)

Sahne & Hippe

1-3-7

2 Gänge (Hauptgang + Vorspeise oder Dessert) 25,-

3 Gänge 30,-