

## „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“

Gerne können Sie sich Ihr Wunschmenü aus unseren Menüvorschlägen selbst zusammenstellen oder lassen Sie sich von uns überraschen!

Menü ab 3 Gängen 79,-

jeder weitere Gang + 15,-

\* 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,-

# „Heimat“ Menü

„Gruß aus der Küche“

„Das Brot“

Ittenbeurer Saibling im Kamillesud | Spargelsalat | Gurkensorbetperlen | Vollkornbrot  
1-4-7-9-12

Milde Cremesuppe vom Bärlauch | Zanderklößchen | grüner Spargel\*  
1-3-4-7-9-12

Frikassee vom Landhuhn | gebackenes Eigelb | Spinat | Bucheckern\*  
1-3-7-9-12

„Wenn das Schnitzel mit dem Spargel“\*\*  
Wiener Schnitzel | weißer Spargel | Flädle | Buttersauce  
1-3-7-12

und | oder

Geschmorte Rinderschulter (dryaged) | Lembergersauce | Wurzelgemüse\*\*  
„Käsespätzle-Praline“  
1-3-7-9-12

„Oma Otts explodierter Apfel-Rhabarberkuchen“  
1-3-7-Mandeln-Haselnuss

und | oder

Dreierlei Bergkäse | Affineur Rößle | Allgäu  
Exklusiv in Ravensburg  
Trauben | Butterbrot | Chutney  
1-3-7-Mandeln-Haselnuss-12

„Happy End“

Menü komplett 6 Gängen 120,-  
Menü in 5 Gängen mit Schnitzel oder Rind zur Wahl 109,-  
Zusätzlich mit Käseauswahl + 12,-

# „Aus aller Welt“ Menü

„Gruß aus der Küche“

„Das Brot“

Tatar von Dry aged Rind | Wachtel-Solei | Brioche | Sour-Cream | Kaviar\*

1 - 3 - 4 - 7 - 10

„Bouillabaisse Atelier Tian“\*

Gratinierte Jakobsmuschel & Tatar von der Garnele  
Kräftige Bisque vom Kaisergrant, Wurzelgemüse & Safran

1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12

Kaninchenrücken im Brotmantel | Sherry | Erbse | Morcheln\*

1 - 3 - 7 - 9 - 12

Bretonischer Seeteufel | Couscous | Joghurt | fermentierter Knoblauch  
rote Paprika | Piment d`espelette

4 - 7 - 9 - 12

und | oder

Rücken vom Salzwiesenlamm unter der Kräuterkruste | Ratatouille | Arancini\*\*

1 - 3 - 7 - 9 - 12

„Death by chocolate“  
Mousse | Eis | Schokosauce

1 - 3 - 7 - 12

„Happy End“

Menü komplett in 6 Gängen mit Dessert zur Wahl 120,-

Menü in 5 Gängen ohne Kaninchen oder Jakobsmuschel 109,-

Zusätzlich mit Käseauswahl + 12,-

# Veganes Menü

„Gruß aus der Küche“

„Das Brot“

Geröstete Avocado | Koriander | Tapioka | Erbse | Miso | Zitrone  
6 - 12

BBQ-Gemüse Gyoza gedämpft & gebacken | Dashi | Kaiso Salat mit Shiitake & Sesam\*  
1 - 6 - 9 - 11 - 12

Grüner Spargel | Sojaschaum | Umeboshi | Reisperlen | Zitrone  
1 - (7 oder Hafer) - 12

Arancini | Duxelles | Ratatouille\*\*  
1 (Hafer) - 12

Himbeeren | Mousse von 70% Kuvertüre | Paprika | Lavendel  
Sojar - 6 - Mandeln

und | oder

Dreierlei Bergkäse vom Affineur Rößle | Allgäu  
Exklusiv in Ravensburg  
Trauben | Butterbrot | Chutney  
1 - 3 - 7 - Mandeln - Haselnuss - 12

„Happy End“

Menü komplett in 5 Gängen 105,-  
Zusätzlich mit Käseauswahl + 12,-

# Menü für Kids bis 11 Jahre

## Vorspeisen

Frühlingsalat| Vinaigrette | Croûtons  
1-10

oder

Rinderbrühe mit Flädle  
1-3-9-12

## Hauptgänge

Gebratener Tagesfisch  
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

„Pingu-Milchschnitte“  
Helle- und Vollmilch Schokocreme | Biskuit | knackiger Schokoüberzug  
1-3-7 - kann Spuren von Nüssen enthalten

2 Gänge (Hauptgang + Vorspeise oder Dessert) 35,-

3 Gänge 44,-

Portion Spätzle mit Sauce 12,-