

„Betreutes Trinken“

Gerne begleiten wir Ihre Auswahl mit den passenden Weinen

für 10,- pro Glas 0,1l

oder

alkoholfrei zu je 7,- pro Glas

„Freie Menüwahl“

Wir servieren zu allen Menüs vorab:

„FLOWERS 4 U“

„DER GRUß“

„DAS BROT“

Und nach dem Menü:

„DIE FINALE SCHNABULAGE“

Menü ab 3 Gängen 99,-

jeder weitere Gang + 20,-

* kann nicht als Hauptgang gewählt werden | ** kann nicht als Vorspeise gewählt werden
Tagesaktuelle Änderungen behalten wir uns vor.

Keine Lust auf ein süßes Dessert?

Wir haben für Sie dreierlei Bergkäse von der „Fein-Käserei“ JAMEI LAIBSPEIS

Ab 4 Personen bitten wir um eine einheitliche Auswahl!

Lust auf eine Zigarre nach dem Essen?

Wir bieten eine kleine aber feine Auswahl an Zigarren an.

„DAS VEGANE WINTER MENÜ“

„ROSENKOHL | BANANE | LIMETTE*

Knuspriger veganer Speck | Zitronengras | Chili

Weizen - 6 - Cashew

„GYOZA | WIRSING | SESAM*

Gyoza mit Wirsing gefüllt | Kimchi vom Wirsing | gerösteter Sesam | Teriyaki

Weizen - 6 - Cashew - 9

„TACO VON MARONE & TRÜFFEL“*

Maronencreme | fermentierte Walnuss | eingelegter Winter-Trüffel | Mispel

Weizen - Hafer - 9 - 12

„BUTTERNUT KÜRBIS | FINGERLIMES | ERBSE | SOJASAUCE“*

Suppe vom Butternut | | Sprossen & Pesto von der Erbse | sardisches Brot

Weizen - 6 - Cashew

„FÜR DICH SOLL`S ROTE ROSEN REGNEN“ *

Röschen von der roten Bete | gereifte rote Bete | Bucheckern | Leche de tigre | Kirschen

9 - 12 - 13

„STEAK !? & FRITTEN“**

Hausgemachtes Soja Steak | vegane Hollandaise | knuspriges Kartoffel-Millefeuille

5 - 6 - Mandeln - Erdnüsse - Sesam - 13

„PASIONSFRUCHT | KOKOS | SCHOKOLADE“

Törtchen von Schokolade, Kokos & Passionsfrucht | Schoko-Sorbet

Weizen - 6 - Mandel

KOMPLETT IN 7 GÄNGEN

159,-

Tagesaktuelle Änderungen behalte ich mir vor!

„ATELIER TIAN MENÜ“

„TATAR VON DRY AGED RINDERFILET & OSIETRA KAVIAR“*

Crème fraîche | gebeiztes Eigelb | Brioche

Weizen - 3

Aufpreis bei 3 & 4 Gängen + 10,-

„JAKOBSMUSCHEL | KALBSKOPF | WINTER POSTELEIN“*

Carpaccio von der Jakobsmuschel | Glasierter Kalbskopf | Postelein | Zitrone | Croûtons

Weizen - 3 - 4 - 7

„TACO ROSSINI“*

Soft Taco | Pastrami vom heimischen Rind | Mousse von der Entenleber & eingelegter Winter-Trüffel
fermentierte Walnuss | Mispel

Weizen - 6 - 9 - 12

„BAYRISCHER SAIBLING & GARNELE | WIRSING | KARTOFFEL“

Roulade vom Saibling & Garnele im Wirsingblatt | Flußkrebsbisque | knuspriges Millefeuille von der Kartoffel

3 - 4 - 7 - 9 - 12

„REH | MARONE | BAUMKUCHEN“**

Rehrücken & Rehragout | Maronencreme | Blaukraut | Kirsche | Pfeffer

Weizen - 3 - 7 - 9 - 11 - 12

„TARTE AU CITRON“

Zimteis | Spekulatius | Orange

Weizen - Hafer - 3 - 7 Mandel - Haselnuss

MENÜ IN 7 GÄNGEN

169,-

Tagesaktuelle Änderungen behalte ich mir vor!

„HEIMAT IM WINTER“

„DER VEITSBURG-MARSCH“ *

Essenz vom Kalb | Markklößchen | Kalbsmaultasche | Leberknöpfe | Wurzelgemüse

Weizen - 3 - 7 - 9 - 10 - 12

„BACHFORELLE MÜLLERIN“*

Filet von der Bachforelle | Zitrone | Petersilie | Kartoffel

Weizen - 7

„BRENT`S MUS | SPANFERKEL | BIRNE“*

Saftige & krosse Schnitte von der Spanferkelschulter | geschmorte Birne
und natürlich gebranntes Mus mit Nussbutter & Schnittlauch | Schmelzzwiebeln

Weizen - Dinkel - Hafer - 9 - 10 - 12

„DIE ENTE“**

Brust von Grill & Praline von der Keule | feine Sauce | Blaukraut | Semmelknödel

3 - 9 - 12

Keine Lust auf Ente?

„150 G WAGYU FILET 9+ VOM BODENSEE | FRITTEN 2.0 | HOLLANDAISE

3 - 7 - 9 - 12

AUFPREIS + 59,-

„DER APFEL“

Mousse | Ragout | Sorbet | Mandel

Weizen & Buchweizen | 3 - 7 - Mandel

MENÜ IN 5 GÄNGEN

135,-

Tagesaktuelle Änderungen behalte ich mir vor!