

ATELIER TIAN

Fingerfood | Flying Buffet

VORSPEISEN

KELTENHOFER WILDKRÄUTER

Senfkornvinaigrette | Croûtons | weißer Rettich (VEGAN MÖGLICH)

ZIEGENKÄSE-CREME

Streuobstwiesenbirne | Erbsenkresse

DRY AGED ROASTBEEF

Rote & gelbe Linsen | gerauchter Erdapfel

LACHSFORELLE GEBEIZT

Meerrettichcrème | gesäuerte Alblinsen Erbsenkresse

GERAUCHTE SCHWARZWALDFORELLE

Alblinsensalat | gehobelter Meerrettich | Wurzelgemüse

TATAR VON FELDFRÜCHTEN

Wildkräutercreme | Kerbel (VEGAN MÖGLICH)

SUPPEN IM WECK- ODER DOPPELWANDGLAS

BODENSEE-GAZPACHO

Gartengurke | Strauchtomate | geschäumter Kerbel

SELLERIE-SCHAUM

Garnele | Kresse | Croûtons (VEGAN MÖGLICH)

HAUPTSPEISEN

TRANCHE VOM WEIDERIND-RÜCKEN 56°
Keltenhofer Brokkoli | Röstzwiebel-Püree
Pfefferkirschenjus

GEBRATENES FILET VOM FLUSSZANDER
Cremige Ablinsen | Erbsenkresse | Rieslingschaum

BLUMENKOHL GERSTENGRAUPEN
Spargel | Babyspinat | Zwergtomate | knusprige Belugalinsen (VEGAN MÖGLICH)

DESSERT

ERDBEER & RHABARBER
Joghurtcrème | Espuma | Wildbasilikum

GEBRANNTÉ CRÈME
Rhabarberkompott

VEGANE GANACHE
Kirschen | Himbeerhippe | Crumble

