

## „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 + 15,-

\* 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

18,-

## 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

Gebeizter Ittenbeurer Saibling | Kräutersalat | Radieschen | Gurken Sorbet\*  
1-4-7-9-12

Gefüllte Zanderklößchen | Kohlrabi | Bärlauch | Bucheckern\*  
1-3-4-7-9-12

Frikassee vom Landhuhn | Morcheln | Erbse | gebackenes Ei\*  
1-3-7-9-12

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

oder

Rücken vom Maibock | Mandelkruste | Brokkoli | Kartoffelkrapfen | Preiselbeeren  
1-3-7-9-12

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

Menü in 5 Gängen 99,-

# „Aus aller Welt“ Menü

„Gruß aus der Küche“

„Das Brot - tunken & ditschen“

Warmes Kartoffelbrot | Kräutervinaigrette | Bratensauce | Meersalz

1-9-10-11-12

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

1-3-4-7-10

Jakobsmuschel unter der Pinienkernkruste | Ruccola | Reisbällchen | Anchovis\*

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

Brust & Keule von der Imperial Wachtel | Entenleber | Kichererbsencreme | Karotte\*

1-3-7-9-12

Filet von der Rotbarbe | Couscous | Joghurt | fermentierter Knoblauch  
rote Paprika | Piment d`espelette

4-7-9-12

Bisonfilet vom Holzkohlengrill | Kräuterbutter | Ratatouille | Polenta\*\*

1-3-7-9-12

Cheesecake | Himbeere | Rhabarber | Joghurt

1-3-7-12

Menü komplett in 6 Gängen 119,-

# Veganes Menü

„Gruß aus der Küche“

Das Brot - tunken & ditschen“

Warmes Kartoffelbrot | Kräutervinaigrette | vegane Bratensauce | Meersalz

1-9-10-11-12

Geröstete Avocado | Koriander | Tapioka | Kichererbse | Miso | Zitrone

6-12

Creemesuppe vom weißen Spargel | Polenta-Nocken | Erbsen

Hafer-6-12

BBQ-Gemüse Gyoza gedämpft & gebacken | gelierter Kombu-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 | Schokolade | Paprika | Lavendel

Sojar-6-Mandeln-

oder

Sorbet Variation der Saison

12-36

Menü komplett in 6 Gängen 109,-