



Der Beginn

Meersburger Spargel

Wachtelei – Algenkaviar – Nigella - Buchweizen

Eismeergarnelen

Mango – Avocado - Chili

Taboule

Petersilie – Minze – Feta - Bulgur

Lamm "Orient"

Kichererbse – Ras el Hanout – Granatapfel - Aubergine

Der Zwischenpart

Thai Curry

Tofu – Shimeji– Sesam

Vol au vent

Basilikum – Spargel – Tomate - Nussbutter

Scholle „Walewska“

Hummer – Trüffel - Karfiol

Zwiebelravioli

Allgäuer Käse – Wildkräuter - Radieschen



Der Hauptteil

Pilzgulasch "Debrezin"
Gnocchetti – Knoblauch – Schmand

Milchkalb "Leipziger Allerlei"
Bries – junge Erbsen – Grieß - Morchelrahm

Bouillabaisse
Meeresfrüchte – Salicornes – Röstbrot – Sauce Rouille

Wildtaube
Urkarotte – Orange – Pekannuss

Der Klassiker

Canneloni von der Rauchforelle
Apfel – Meerrettich - Seesalat

Stangenspargel
Neue Kartoffeln – Holländische Sauce

Weiderind
Schalotten – Topfenspätzle - Rotweinsauce

Bodenseehecht
Röstkartoffeln – Gurke – Pommery Senf



Der süße Abschluss

Affogato con Gelato
+ 6,90€

Sorbet

Eine ganz besondere Zusammenstellung
verschiedener Aromen, welche Balsam für Ihre Sinne sind!

Rhabarber

Griechischer Joghurt-Schokolade

Karotte

Mascarpone – Passionsfrucht -
Thai Basilikum

Verschiedene Rohmilchkäse

Früchtebrot – Dips

Stellen Sie sich Ihr Menü selber zusammen:

| | | | |
|--------|-------|--------|-------|
| 3-Gang | € 98 | 4-Gang | € 110 |
| 5-Gang | € 130 | 6-Gang | € 150 |

Der Menüpreis versteht sich inklusive Brot, zweierlei Aufstrich,
einem Gruß aus der Küche sowie feines aus der Patisserie

Selbstverständlich ist es auch möglich nur einen Gang zu speisen.