

Bodenseeaal „Barrique“

Reichenauer Gurke – Grüner Meerrettich

* * *

„Ahausener“ Ziegenkäse✓

Urkarotte – Waldhonig – Roggen

* * *

Tatar vom Kalbsfilet

Junge Erbsen – Café de Paris



Gefüllter Calmar

Chorizo – Fenchel – Knoblauch

* * *

Inka Tomaten✓

Focaccia – Parmesan – Öl Rauke

* * *

Yellow Fin Tuna

Melone – Limone – Skyr



Steinbutt

Kopfsalat – Kaviar – Erdapfel

* * *

Raviolo✓

Ricotta – Pfifferlinge – Gartenkräuter



Barbarie Ente

Pfirsich – Ahorn – Macadamia

* * *

Eichelschwein

Marktgemüse – Trüffel



Affogato al caffè

+ 8,00 €

* * *

„Erdbeer – Garten“

Holunder – Erdbeeren – Müsli

* * *

Aprikosen „Orientalisch“

Pistazien – Kondensmilch – Minze

* * *

Sorbet

„Balsam für die Sinne“

* * *

Geschmolzener Taleggio

Birne – Schwarze Walnuss

Stellen Sie sich ihr Menü selbst zusammen:

3-Gang	€ 103,00	4-Gang	€ 133,00
5-Gang	€ 156,00	6-Gang	€ 176,00

 Diese Gerichte sind vegetarisch oder
können als solche bestellt werden.

Der Menüpreis versteht sich inklusive Brot, zweierlei Aufstrich und
einem Gruß aus der Küche.



Lake Constance Eel “Barrique”

Reichenau Cucumber – Green Horseradish

* * *

“Ahausen” Goat Cheese✓

Heritage Carrot – Forest Honey – Rye

* * *

Veal Tenderloin Tartare

Baby Peas – Café de Paris



Stuffed Calamari

Chorizo – Fennel – Garlic

* * *

Inca Tomatoes✓

Focaccia – Parmesan – Oil Arugula

* * *

Yellow Fin Tuna

Melon – Lime – Skyr



Turbot

Butter lettuce – Caviar – Potato

* * *

Raviolo✓

Ricotta – Chanterelles – Garden herbs



Barbary duck

Peach – maple – macadamia

* * *

Acorn pic

Market vegetables – truffle



Affogato al caffè

+ 8,00 €

* * *

„Strawberry – Garden“

Elderflower – Strawberries
Muesli

* * *

Apricots „Oriental“

Pistachios – Condensed Milk
Mint

* * *

Sorbet

"Balm for the soul"

* * *

Melted Taleggio

Pear – Black Walnut

Create your own menu :

3-Courses	€ 103,00	4-Courses	€ 133,00
5-Courses	€ 156,00	6-Courses	€ 176,00

 These dishes are vegetarian
or can be ordered as such.

The menu price includes bread, two types of spread
And a welcome from the kitchen.