



Produkte

Viele Produkte kaufen wir auf dem Wochenmarkt sowie bei unseren Lieferanten rund um den See.

Um nur einige zu nennen.

Gemüse von Keller Liggerringen, Fisch von Meichle Friedrichshafen, Pilze vom Helchenhof Überlingen, Ziegenfrischkäse Natürlich vom Höchsten, Eier vom Hönig Hof, Grünkohl von Christoph Schulin, Tonkabohne von Herba Floralis, Mehl von der Stelzenmühle. Wild vom Jäger Dieter, Geflügel vom Geflügelhof Haug in Meßkirch, Früchte vom Obsthof Marquart in Salem und Brot vom Zellerbäck.

Wein des Monats

Rotwein Cuvée aus Lemberger, Spätburgunder und Cabernet
Vom Weingut David Klenert, Kraichtal.

Spontanvergoren aus dem Holzfass mit viel Frucht
und einer schönen Struktur.

0,1 l - € 6,50

0,2 l - € 12,00

0,5 l - € 26,00

Als hausgemachten **Kombucha** des Monats
haben wir jetzt Petersilienwurzel mit Limette.

0,1 l € 6,--



Menü

Mit grünem Pfeffer glasierte Birne, dazu Ziegenfrischkäse auf Weißkohlsalat,
Apfel Verjus und Walnuss Streusel

Blumenkohl Suppe mit getrockneten Erdbeeren,
eingelegte Nameko Pilze und Taggiasca Oliven

Hausgemachte Tagliolini mit Beete Tartare, karamellisierte Zwiebeln,
Erdnuss Spinat und Shropshire

Saltimbocca vom Reh mit Minze und Koriander, hausgemachter Schinken,
Pak Choi und Blutorangen, dazu Knöpfle und Dijon Senf

Warme Dinkel Waffel mit Himbeer Schokoladen Crèmeux

3 Gang Menü € 59,--
5 Gang Menü € 87,--

Wenn Sie gerne begleitende Weine zu den einzelnen
Gängen möchten dann sprechen Sie uns bitte an.



Vorspeisen

Mit grünem Pfeffer glasierte Birne, dazu Ziegenfrischkäse auf Weißkohlsalat,
Apfel Verjus und Walnuss Streusel
€ 15,--

Zweierlei Regenbogen Forelle, geräuchert und mariniert mit Linsen,
schwarzen Nüssen und confiertem Topinambur
€ 15,--

Scotch Egg vom Wachtelei und Wildschwein mit cremigem Meerrettich,
geschabtem Idared und Braeburn Äpfel, Brioche und Portulak Pesto
€ 16,--

Hausgemachte Tagliolini mit Beete Tartare, karamellisierte Zwiebeln,
Erdnuss Spinat und Shropshire
€ 16,--

Blumenkohl Suppe mit getrockneten Erdbeeren,
eingelegte Nameko Pilze und Taggiasca Oliven
€ 12,--

Enten Consommé mit Sherry und hausgemachten Agnolotti
€ 12,--

Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Safran Risotto mit Treviso, in Butter gegarte Schwarzwurzeln,
Crème Fraîche und eine Saaten Hippe
€ 25,--

Gegrillter Rotkohl mit Whisky Beurre Blanc, dazu sautierte Schalotten
und Rosmarin Crème Brûlée
€ 25,--



Fleisch

Entenbrustfilet à l'Orange von der Bauern Ente mit Kürbis Servierten Knödel
und braisiertem Stauden Sellerie
€ 35,--

Saltimbocca vom Reh mit Minze und Koriander, hausgemachter Schinken,
Pak Choi und Blutorangen, dazu Knöpfle und Dijon Senf
€ 39,--

Fisch

Gebratenes Saiblings Filet mit Champignon Gratin,
Garten Grünkohl, Speck und gelbe Karotten Sauce
€ 39,--

Desserts

Rum Baba, Hefekuchen mariniert in Muscaris und Zimtblüte,
gefüllt mit Tonka Mousse
€ 12,--

Mandarinen Holunder Ragout mit Grieß Flammerie
€ 10,--

Warme Dinkel Waffel mit Himbeer Schokoladen Crèmeux
€ 12,--

Affogato
€ 7,--

Käse

Comté, Picodon und Peccorino Sardo mit Früchtesenf und Früchtebrot
€ 12,--