



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 und Ziege von Natürlich vom Höchsten, Eier vom Hönig Hof, Bioland Kartoffeln von Christoph Schulin, Blüten von Herba Floralis, Mehl von der Stelzenmühle. Demeter Lamm von Johanna Huber, Wild vom Jäger Dieter, Früchte vom Obsthof Marquart in Salem und Brot vom der Bäckerei Eduard.

Wein des Monats

Blanc de Noir vom Weingut Zimmer, Kernen im Remstal.
Reiner Spätburgunder mit Lachsroter Farbe und schöner Frucht.

0,1 l - € 6,50

0,2 l - € 12,00

0,5 l - € 26,00

Als hausgemachten **Kombucha** des Monats
haben wir jetzt Pastinake mit Safran und Ingwer.

0,1 l € 6,--



Menü

Schwarze Nüsse, Salz Gewürzgurken und braisierter Chicorée mit
Walnüssen, gehobelter Pecorino und Chili Krapfen

Kräuter Schaum Suppe mit Pfeffer Blini

Im Ofen gegartes Skrei Filet mit gebratenem Safran Risotto,
junger Bärlauch, Mangold und Safran Kiwi Sauce

Haselnuss Kuchen, Caramel Parfait und karamellisierte Piment Äpfel

3 Gang Menü € 59,--

4 Gang Menü € 72,--

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



Vorspeisen

Schwarze Nüsse, Salz Gewürzgurken und braisierter Chicorée mit
Walnüssen, gehobelter Pecorino und Chili Krapfen
€ 15,--

Fenchelsalat mit Minze, Ziegenfrischkäse gefüllte Datteln
und Menaica Anchovis Filets
€ 15,--

Gemüse Flan mit gebeiztem Doraden Filet, Blutorangen,
Apfel Chutney und Beete Ingwer Sauce
€ 16,--

Bärlauch Gnocchi, Butter Topinambur und Reh Klößchen mit Stracciatella Käse
€ 18,--

Cremige Rotkohlsuppe mit geschmorte Trulli und Sauerrahm
€ 12,--

Kräuter Schaum Suppe mit Pfeffer Blini
€ 12,--

Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Brioche mit gekochtem Wachtelei, dazu sautierte Helchenhof Pilze mit
Thymian Grapefruit Beurre Blanc und Gremolata
€ 25,--

Gebackene Birne auf Pak Choi Kichererbsen Gemüse mit
Bleu d'Auvergne, eingelegte Endivien und Paprika Sauce
€ 25,--



Fleisch

Salimbocca vom Wildschwein mit Wacholder Jus,
Steckrüben Pastinaken Püree und Pommes Macaire
€ 35,--

Lamm Wellington auf Portwein Jus und Süßkartoffel Püree,
dazu mit Ingwer marinierter Radischen und Zwiebeln
€ 39,--

Fisch

Im Ofen gegartes Skrei Filet mit gebratenem Safran Risotto,
junger Bärlauch, Mangold und Safran Kiwi Sauce
€ 39,--

Desserts

Honig gratinierte Mandarine mit Ahorn Joghurt und Mandel Streusel
€ 12,--

Haselnuss Kuchen, Caramel Parfait und karamellisierte Piment Äpfel
€ 12,--

Rosmarineis mit Polenta Minze Schnitte und weiße Schokoladen Mousse
€ 12,--

Thymian Zimt Crème Brûlée
€ 7,--

Affogato € 7,--

Käse

Markt Käse mit Früctesenf und Früchtebrot
€ 12,--