



**19.06.26 Beginn um 19:00 Uhr
am Bismarckturm**

Der Weinberg

Zum Ankommen:
Apero und Gruß

Marinierte Artischocken, Auberginen und Kresse mit Aprikosen Coulis

Kichererbsen, Gurke und Schalloten auf Pommes Macaire mit Erbsen Veloutée

Bouillabaisse von heimischen Fischen

Ricotta Agnolotti mit Edelausternpilze, fermentiertem Holunder und Wildkräutern

Rehrücken und Kaninchen Ballotine mit halb getrockneten Datteltomaten,
gebratenem Risotto und Jus

Überraschungs Dessert

Espresso mit Crème Brûlée

€ 140,-- inkl. Weine und Wasser

Wir bitten unsere Gäste um Barzahlung (Kartengerät nicht möglich)

Die passenden Weine werden von der Spitalkellerei am Abend präsentiert.

Herkunft unserer Produkte

Fisch vom Meichle Friedrichshafen, Gemüse vom Keller Liggeringen,
Beeren vom Obsthof Romer Dingelsdorf, Wild von Hans Peter und Dieter
(Bodmann/Dingelsdorf), Pilze vom Helchenhof.