



Menü

Amuse bouche

Tartlette von der Gänseleber
Bodenseeaal, Apfel und Kapern

Jakobsmuscheln mit Kaviar

Reichenauer Gurke, Crème-fraîche
und Salzwiesengewächse

Zweierlei von der roten Tiefseegarnele

Karotten und Zitrusfrucht

Kabaljaufilet mit Schwarzwald-Miso gebeizt

Hollandaise, Rauchsud, Spinat und Körner

Zitrone

Champagner und Oxalis

Rinderfilet aus der Region

Auberginenkompott, Sellerie, in Butter gegarten Kartoffelbalken
Trüffel, Champignon und Zwiebel

Süßigkeiten

Salzkaramellpraline
Fruchtgelee
Mandelsplitter
Apfeltartlette