

VORSPEISEN:

GEMISCHTE FRÜHLINGSSALATE
GROß 12 €/ KLEIN 8 €

BABY LEAF BLATTSALATE MIT KRÄUTERN
8 €

RADICCHIO RAVIOLI MIT SAFRANCREME
UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN
17 €

GRATINIERTE BURGUNDERSCHNECKEN UND GARNELEN
MIT CAFÉ DE PARIS VELOUTÉ
19 €

LACHSFILET „ZAR NICOLAJ“
MIT MARINIERTEM SPARGEL, BACHKRESSE
DASHI VINAIGRETTE
20 €

SUPPEN:

SPARGELSUPPE MIT TEMPEH CHIPS
14 €

BISQUE MIT MEERESFISCHEN UND CROUTONS UND SAUCE AJOLI
16 €

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN:

PORTION RAVENSBURGER SPARGEL
MIT SAUCE HOLLANDAISE UND KARTOFFELN
28 €

RISO VENERE MIT CONFIERTEN OCHSENHERZTOMATE
UND TALEGGIO ESPUMA
24 €

ALLGÄUER KÄSSPÄTZLE MIT GESCHMELZTEN ZWIEBELN, GRÜNEM SALAT
19 €

FISCHE:

FILET VOM LOUP DE MER
MIT EINGELEGTEM GEMÜSE, GEBACKENEN JAKOBSMUSCHEL WAN TAN,
MISO MAYONNAISE, WARMER SUSHI REIS
39 €

POCHIERTER KABELJAU, ONSEN EI,
SENFSAUCE, NORDSEEKRABBen UND KAPERN,
ESTRAGON-KARTOFFELPÜREE
39 €

FLEISCH:

DRY AGED FILET VON DER ALLGÄUER RINDERFÄRSE
MIT AUBERGINENPÜREE, ROTWEINSCHALOTTE UND GRATIN DAUPHINOIS
44 €

GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN MIT RISO VENERE MIT CONFIERTEN
OCHSENHERZTOMATE UND TALEGGIO ESPUMA
36 €

INVOLTINI DI SALTIMBOCCA VOM KALBSRÜCKEN MIT SAFRANRISOTTO
36 €

SECRETO VOM IBERICO SCHWEIN MIT BARBECUE SAUCE,
SPARGEL, SAUCE HOLLANDAISE UND ROSMARINKARTOFFELN
38 €

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN
(DRY AGED) VON DER ALLGÄUER RINDERFÄRSE
MIT SPÄTZLE
34 €

DESSERT:

SAUERAMPFER-EIS MIT RHABARBERKOMPOTT UND BAISER
14 €

POTPOURRI VON HAUSGEMACHTEN DESSERTSPEZIALITÄTEN
20 €

AUSWAHL AN HAUSGEMACHTEN EIS UND SORBETS
2,80 €

AFFOGATO AL CAFFÈ
ESPRESSO MIT HAUSGEMACHTEM VANILLEEIS
5,50 €

KÄSE:

GEFÜLLTE BRIETORTE VON HERBSTTROMPETEN
UND SCHWARZEN WALNÜSSEN MIT HAUSGEMACHTEN SPEZEREIEN
15 €

VESPER (AB 17.30 UHR):

SAURE RINDERLEBER MIT BRATKARTOFFELN
22 €

NUR VON MAI BIS EINSCHLIEßLICH SEPTEMBER

WURSTSALAT
16 €

SCHWEIZER WURSTSALAT
17€

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 19% MEHRWERTSTEUER
KEINE EC-KARTEN UND KREDITKARTENZAHLUNG MÖGLICH