



## Vorspeisen

Gebratene Entenleber | gebackene Perlzwiebeln & Apfelspalten  
Reichenauer Blattsalate | Kräuter-Dressing | Croûtons

Oberschwäbische „Bouillabaisse“

Gebratene Filets von der Forelle & Saibling | Flußkrebsschwänze  
Wurzelgemüse | feiner Fischesud | Knoblauch-Seele

Vegane Poke Bowl

Suhsireis | fermentierter Chinakohl | Sojabohnen „Kimchi“ | Hafer-Mayo  
Avocado | geröstete Nori Alge | gepuffter Amaranth | Blattsalat

## Hauptgang

Gebratener Bodensee-Zander | geschmorte Alb-Linsen & Wurzelgemüse  
Butter-Kerbelschaum | Kartoffelchips

Rostbraten vom heimischen Dryaged Rinderrücken | kräftige Bratensauce  
Allerlei von der Zwiebel | Butterspätzle

VEGAN - Geschmorte Aubergine | dunkles Kräuter-Tomaten Sugo  
Allerlei deftige Bohnen | würziger Bulgur

## Dessert

Variation vom heimischen Apfel

Sorbet vom grünen Apfel | Strudelbällchen | gebrannter Apfelkuchen | Vanille

Allgäuer Bergkäse

6 | 12 & 18 Monate gereift

Zwetschgen-Chutney | Nüsse | Birnen-Chips | Früchtebrot

VEGAN - „Erdbeere küsst Schokolade“

Knallroter Erdbeersorbet Kussmund trifft auf warmes & veganes Schokotörtchen

Menü in 3 Gängen

39,-