

## „Betreutes Trinken“

Gerne begleiten wir Ihre Auswahl mit den passenden Weinen  
für 10,- pro Glas 0,1l  
oder  
auch gerne alkoholfrei zu je 8,- pro Glas 0,1l

## Freie Menüwahl

Wir servieren zu allen Menüs vorab

„FLOWERS4U“ | „DER GRUß“ | „DAS BROT“  
und nach dem Menü  
„DAS HAPPY END“

Menü ab 3 Gängen 99,-  
jeder weitere Gang + 20,-

\* kann nicht als Hauptgang gewählt werden | \*\* kann nur als Hauptgang gewählt werden

## Sie haben keine Lust auf ein süßes Dessert?

Dann bieten wir Ihnen gerne an;

DREIERLEI BERGKÄSE  
von Jamei Laibspeis` aus Kempten (exklusiv in Ravensburg)  
Feigensenf | Apfel | Quitte | Nussbrot

1-7-9-12

BERGKÄSE ZUSÄTZLICH + 18,-

## Lust auf eine Zigarre nach dem Essen?

Wir bieten eine kleine aber feine Auswahl an Zigarren an.  
Rillos und Zigarren Servicegebühr pro Stück € 5,-

# "Das vegane Menü"

## „GYOZA & ALGE“\*

Gyoza gedämpft & gebraten mit BBQ-Kohl gefüllt | Haricot de Mer | Daikon Rettich | Wasabi  
1 - 8 - 9 - 12

## "MARONE & TRÜFFEL“\*

Maronensuppe | schwarzer Trüffel | Hippe  
1 - 6 - 11

## „ROTE BETE“\*

Birne | Perlzwiebeln | Leche de tigre | Bucheckern\*  
1 - 9 - 12

## „KRÄUTERSAITLING & KARTOFFEL“\*

Gegrillter Kräutersaitling | Kartoffel-Millefeuille | Tofu | Pilzstaub  
6 - 12

## „BLAUKRAUT“\*

Schnitte vom Holzkohlengrill | Pinienkerne | Zitronenperlen & Gel | Schokolade | Chili\*  
1 - 5 - 9 - 12

## „BANANENBLÜTE & LINSE“\*\*

In Tempura gebackene Bananenblüte | Curry von schwarzen & roten Linsen  
Erdnüsse | Mango | Koriander  
1 - 6 - 8 - 9 - 11 - 12

## „DEATH BY CHOCOLATE“

Cassis-Feige & Erdnuss  
1 - Erdnuss

MENÜ KOMPLETT IN 7 GÄNGEN

139,-

## „AUS ALLER WELT“

### „TACO ROSSINI“\*

Soft Taco | Pastrami vom heimischen Rind | Mousse von der Gänseleber | schwarzer Trüffel  
fermentierte Walnuss | Mispel

1-3-7-9-11

### „WILDFANG GARNELE“\*

Garnelen in Tempura gebacken | Wasabi Mayonnaise | gepuffter Reis | Krustentierschaum

1-2-3-7-12

### „WACHTEL | TRÜFFEL | RISOTTO“\*

Wachtelkeule mit Béchamel gefüllt | getrüffeltes Risotto

1-3-7-9-12

### „KABELJAU & IMPERIAL KAVIAR“\*

Gedämpfte Kabeljau Schnitte | Kartoffel-Millefeuille | Kaviar-Velouté

10g Imperial Kaviar Auslese zusätzlich + 25,-

3-4-7-9-12

### „JUNGES MAISHUHN KOREANISCH“

Frittierte Keule mit kräftiger Sesam-Soja Glasur | Frühlingszwiebel | Röstzwiebel

Gedämpfte Brust | Dashi | Kimchi | Limette

1-3-7-9-12

### „HIRSCHRÜCKEN VOM HOLZKOHLEGRILL“\*\*

Hollandaise | Kerbel | Schwarzwurzel | Preiselbeere | Krokette

1-3-7-9-12

### APFEL & QUITTE

Apfeltorte | Haselnuss & Zimt | Crème Chantilly | Quitten-Rum-Sorbet

1-3-7

MENÜ IN 6 GÄNGEN MIT HUHN ODER HIRSCH IM HAUPTGANG

149,-

MENÜ KOMPLETT IN 7 GÄNGEN

159,-