

„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,-