

HERBST

Sektcocktail ▫ Hollunderblüte ▫ Limone ▫ Minze		10
« TRESOR » Crémant de Loire ▫ Maison Bouvet Ladubay ▫ brut rosé	0,1 l	9
Champagne Laurent Perrier ▫ La Cuvée ▫ brut	Flasche 0,375 l	44
White Port ▫ Manzanilla Sherry ▫ Madeira		6
Graham's white Port N°5 ▫ Limone ▫ Minze ▫ Tonic		12
Pomme-Pure ▫ Cuvée Keller ▫ Apfelgut Neunthausen ▫ alkoholfrei		7
Sanbitter & Orange ▫ alkoholfrei		9

MENÜ TRADITION

Feldsalat ▫ Speck ▫ Kracherle
Radiesle ▫ Nusspesto

~ ~ ~

+
Geschmorte Barbarieentenkeule ▫ Burgundersoße
Zimtäpfel ▫ Rotkraut ▫ Kartoffelpüree

~ ~ ~

Topfen-Nougat Knödel
Zwetschge ▫ Haselnusseis

60€

MENÜ VEGETARISCH

Ziegenfrischkäse ▫ Thymianhonig
marinierte Feigen ▫ Cashews ▫ Feldsalat

~ ~ ~

Steinpilzrisotto ▫ Pak Choi ▫ Zuckerschoten
Hokaidokürbis ▫ Macadamianüsse

~ ~ ~

Karamalisierte Panna-Cotta
weiße Schokolade ▫ Mocca ▫ Ananas ▫ Kokoseis

67 €

SCHLEGELHOFMENÜ

Wachtelbrüstchen ▫ Steinpilzlinsen ▫ Kartoffelmousseline

~ ~ ~

Atlantik Seeteufelmedaillon ▫ Rote Beete ▫ Kapern ▫ braune Butternainaigrette

~ ~ ~

Lammcarré ▫ Ratatouillejus ▫ grüne Gemüse ▫ Gnocchi

~ ~ ~

Karamalisierte Panna-Cotta von weißer Schokolade und Mocca ▫ Ananas ▫ Kokoseis

98 €

WEINEMPFEHLUNG

• 2022 Grauburgunder ▫ vom Löss ▫ trocken
Weingut Franz Keller ▫ Oberbergen

1/8l 6,00 € Flasche 0,75l 33 €

• 2022 Barbera d'Alba
Mauro Veglio ▫ La Morra

1/8l 7,50 € Flasche 0,75l 42 €

VORSPEISEN	€
Feldsalat ▫ Speck ▫ Kracherle ▫ Radiesle ▫ Nusspesto	14
Black Tiger Riesengarnele ▫ asiatisch marinierte Gemüsespaghettini ▫ Mango ▫ Kokossoße	26
Atlantik Seeteufelmedaillon ▫ Rote Beete ▫ Kapern ▫ braune Butternvinaigrette	26
Wachtelbrüstchen ▫ Steinpilzlinsen ▫ Kartoffelmousseline	26
Ziegenfrischkäse ▫ Thymianhonig ▫ marinierte Feigen ▫ Cashews ▫ Feldsalat	22

SUPPEN

Kartoffelrahmsuppe	9
Hokkaidokürbissuppe ▫ Sternanis ▫ Honig ▫ Ingwer	13
Krustentiersuppe ▫ Thaiaromen ▫ Gamba	17

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Barbarieentenkeule ▫ Burgundersoße ▫ Rotkraut ▫ Zimtäpfel ▫ Kartoffelpüree	36
Lammcarré ▫ Ratatouillejus ▫ grüne Gemüse ▫ Gnocchi	48
Wiener Schnitzel vom Kalbshüftle ▫ Preiselbeeren ▫ Bratkartoffeln oder knusprige Pommes	klein 25 33
Rostbraten vom Black Angus Entrecôte ▫ Zwiebeln in Burgunder geschmort ▫ Gemüse cassoulet ▫ Bratkartoffeln	42
Steinpilzrisotto ▫ Pak Choi ▫ Zuckerschoten ▫ Hokaidokürbis ▫ Macadamianüsse	36
▫ unsere mündliche Tagesempfehlung ▫	

DESSERT

Karamalisierte Panna-Cotta von weißer Schokolade und Mocca ▫ Ananas ▫ Kokoseis	17
Topfen-Nougat Knödel ▫ Zwetschge ▫ Haselnusseis	17
Vanilleeis ▫ Kürbiskernkrokant ▫ Kürbiskernöl	14
Fragen Sie nach unserem hausgemachten Eis und Sorbets	Kugel 4
Bregenzerwälder Bergkäse ▫ Birnensenf ▫ Szechuan Pfeffer ▫ Salzmandeln	17
Eine Auswahl von Schnäpsen und Grappas finden Sie an der Theke	

Liebe Gäste, unser separater Allergie Ordner gibt Ihnen Auskunft über die in Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.
Gerne auch in einem persönlichen Gespräch mit einem unserer qualifizierten Köche.