

»SILVESTERMENÜ«

»KLEINE REISE ZWISCHEN DEN JAHREN«

GERÄUCHERTER BODENSEE AAL

Eingelegtes Sommergemüse / Ingwer / Sesam

SHRUB TRAUBE INGWER

Adrian Kiderlen Manufaktur – Waldburg– Württemberg – Deutschland
0,1l /5,90€

RAVIOLO MIT ZIEGENKÄSE VOM HÖCHSTEN

Bittersalate / Kürbis / Alb Safran

2020 WEISSBURGUNDER »KAPELLE«

Weingut Jürgen Leiner – Ilbesheim – Pfalz – Deutschland
0,1l /12,10€

POCHIERTES EI VOM DEMETERHOF BRACHENREUTHE

Pilze / Hollandaise / Überlinger Trüffel

2021 »RÉSERVE DELLA CONTESSA« BIANCO DOC

Tenuta Manincor – Kaltern – Südtirol – Italien
0,1l /8,00€

BODENSEE GRASRIND

Geschmorter Knollensellerie / Briocheknödel / Felsbrockencreme

2020 URBANUS PINOT NOIR

Weingut Clauß – Lottstetten / Nack – Baden – Deutschland
0,1l /12,30€

LOKALE EXOTEN

Charantais Melone / Sorbet von Kiwibeeren / Molke

LEMONGRASS PÉT NAT TEE

Konanna – Wien – Österreich
0,1l /10,80€

Menüpreis pro Person	119,00 €
dazu 3 Gläser Getränkebegleitung (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	27,00 €
dazu 4 Gläser Getränkebegleitung (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)	36,00 €
dazu 5 Gläser Getränkebegleitung	43,00 €