



## **Der Beginn**

### **Meersburger Spargel**

Wachtelei – Algenkaviar – Nigella - Buchweizen

\*\*\*

### **Eismeergarnelen**

Mango – Avocado - Chili

\*\*\*

### **Taboule**

Petersilie – Minze – Feta - Bulgur

\*\*\*

### **Lamm "Orient"**

Kichererbse – Ras el Hanout – Granatapfel - Aubergine

## **Der Zwischenpart**

### **Thai Curry**

Tofu – Shimeji– Sesam

\*\*\*

### **Vol au vent**

Basilikum – Spargel – Tomate - Nussbutter

\*\*\*

### **Scholle „Walewska“**

Hummer – Trüffel - Karfiol

\*\*\*

### **Zwiebelravioli**

Allgäuer Käse – Wildkräuter - Radieschen



## Der Hauptteil

**Pilzgulasch "Debrezin"**  
Gnocchetti – Knoblauch – Schmand

\*\*\*

**Milchkalb "Leipziger Allerlei"**  
Bries – junge Erbsen – Grieß - Morchelrahm

\*\*\*

**Bouillabaisse**  
Meeresfrüchte – Salicornes – Röstbrot – Sauce Rouille

\*\*\*

**Wildtaube**  
Urkarotte – Orange – Pekannuss

## Der Klassiker

**Canneloni von der Rauchforelle**  
Apfel – Meerrettich - Seesalat

\*\*\*

**Stangenspargel**  
Neue Kartoffeln – Holländische Sauce

\*\*\*

**Weiderind**  
Schalotten – Topfenspätzle - Rotweinsauce

\*\*\*

**Bodenseehecht**  
Röstkartoffeln – Gurke – Pommery Senf



## Der süße Abschluss

**Affogato con Gelato**  
**+ 6,90€**

### **Sorbet**

Eine ganz besondere Zusammenstellung  
verschiedener Aromen, welche Balsam für Ihre Sinne sind!

\*\*\*

### **Rhabarber**

Griechischer Joghurt-Schokolade

\*\*\*

### **Karotte**

Mascarpone – Passionsfrucht -  
Thai Basilikum

\*\*\*

### **Verschiedene Rohmilchkäse**

Früchtebrot – Dips

### Stellen Sie sich Ihr Menü selber zusammen:

3-Gang	€ 98	4-Gang	€ 110
5-Gang	€ 130	6-Gang	€ 150

Der Menüpreis versteht sich inklusive Brot, zweierlei Aufstrich,  
einem Gruß aus der Küche sowie feines aus der Patisserie

Selbstverständlich ist es auch möglich nur einen Gang zu speisen.