

<u>Vorspeisen</u>	€
Lauwarm geräucherter Quellwassersaibling mit Gurke, Basilikum und grünem Meerrettich	12,00
Barbarie Ente – als Galantine - mit Pflaume, Knoblauch und Soja	16,00
Marinierte Gänseleber – Bio - mit Sesam, dazu Salat von der roten Grapefruit und Zitronengel	19,00
Frühlings - Wildkräutersalat mit Topinambur	10,50
Scampi-Schaumsuppe mit Pernod	8,50
 <u>Fischgerichte</u>	
Bodensee – Zanderfilet in Thymianbutter gebraten, dazu grüner Spargel, Shitake Pilze und neue Kartoffeln	27,50
Medaillons vom Seeteufel mit rotem Port und Pastinake dazu Risotto von der Rollgerste	31,00
 <u>Fleischgerichte</u>	
Ganzes Stubenküken auf Balsamico, Linsen mit Bacon und Kartoffel-Blinis mit saurer Sahne	28,00
Kalbsfilet und geschmortes Bäckchen in Spätburgunderjus, dazu weiße Rübchen und handgeschabte Spätzle	29,50
 <u>Liebichs Traditions Gerichte</u>	
Rinderbouillon mit Flädle	6,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet mit Frühlings- und Kartoffelsalat	26,80
Rinderfiletspitzen in Cognac-Pfeffer-Soße dazu handgeschabte Spätzle und Frühlingssalat	27,00
Filetsteak (230gr) mit Kräuterbutter, Grilltomate und Ofenkartoffel	33,00
Weinempfehlung pro 0,1 l	7,00

#### ALLERGIKER-INFORMATION

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

### Vegetarisches Menü

€

Granatapfel mit Limone  
dazu grüner Spargel und Panko

13,00

\* \* \*

Rote Bete im Blätterteig -als Pastete -  
mit Meerrettich und Apfel

17,50

\* \* \*

Weißer Kaffee Crème Brûlée  
mit Passionsfruchtsorbet

11,50

als Menü € 39,00

### Romantik Menü

Marinierte Jakobsmuscheln auf Kerbelöl,  
Blumenkohl und Tonka

17,50

\* \* \*

Gebratene Gänseleber mit Rhabarber  
und schwarzer Johannisbeere

26,00

als Zwischengang 17,50

\* \* \*

½ Hummer mit grünen Bohnenkernen  
und Sauce Béarnaise gratiniert

27,50

\* \* \*

Lammrücken mit Bärlauch,  
jungem Lauch und Jus von roter Paprika

28,50

\* \* \*

Bananen-Soufflés  
mit Joghurt

13,00

als Menü € 78,00

als 4- Gang Menü

59,00

als 3- Gang Menü

47,00

Weinempfehlung pro 0,1 l

7,00

Mit einem lieben Gruß  
aus der süßen Küche

Unsere hausgemachten Desserts:

Weißer Kaffee Crème Brûlée  
mit Passionsfruchtsorbet  
€ 11,50

Bananen-Soufflés  
mit Joghurt

€ 13,00

Geeister Ofenschlupfer  
mit Rhabarber in Variationen

€ 13,00

Zu unseren hausgemachten Desserts reichen wir  
handgefertigte Pralinen

Klassiker:

Heiße Himbeeren mit Vanille Eis  
und Schlagsahne  
€ 9,00

Kleine Käsevariation  
mit Feigen- und Orangensenf  
€ 12,00

5 cl Süßwein € 9,50