

	€
<u>Vorspeisen</u>	
Salat mit Herbstpilzen und gerösteten Kürbiskernen	9,00
Carpaccio vom Bodenseefelchen mit Safranblütengelee, eigenem Kaviar und Sauerrahm	16,00
Salat mit Fasanenbrüstchen, Artischocke und Kräuterseitlinge	18,00
Gebratene Entenleber „Bio“ mit Traube und Selleriepüree	19,00
Bouillabaisse von Edelfischen mit Röstbrot und Soße Rouille	9,50

Hauptgerichte

Bodensee-Eglifilet auf Kürbiskrem mit Safran dazu Grissini von roter Zwiebel und Bamberger Hörnle	26,00
Bodenseewels auf cremigen Steinpilzen und Lauch dazu Bandnudeln mit Parmesan und Rucola	27,00
Zweierlei vom Schwarzfederhuhn die Keule als Ragout mit Kerbelwurzel und die Brust rosa gebraten dazu Artischockenwaffeln	25,00
Rehrücken in Maiscrêpes mit Feigen, Sellerie, Trompetenpilzen und Buabaspitzle	29,00

Liebich´s Klassiker

Rinderbouillon mit Flädle	6,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet mit herbstlichem Blattsalat und Kartoffelsalat	27,00
Rinderfiletspitzen an Cognacpeffersauce dazu handgeschabte Spätzle und Herbstsalat	29,00

ALLERGIKER-INFORMATION

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

Liebich's Gourmet Menü

€

Amuse gueule

* * *

Variation von der Gänseleber
mit Quitte und schwarzer Nuss
und getoastetes Brioche

18,00

* * *

Gegrilltes Carabiniero
mit gesalzener Melone und Powerade

21,00

* * *

Tournedos vom Rinderfilet
dazu Trüffeljus und Steinpilzravioli

29,00

* * *

Stilton auf Schmorfeige
mit Portweinreduktion

13,00

* * *

Allerhand vom Kürbis
und gerösteter weißer Schokolade

13,00

* * *

Hausgemachtes Feingebäck

als Menü

79,00

als 4- Gang Menü
(ohne Carabiniero)

59,00

als 3- Gang Menü
(ohne Carabiniero /ohne Stilton)

49,00

Vegetarische Impressionen in 3 Gängen

Buchweizen Blini mit Auberginensalat,
dazu saure Sahne

* * *

Curry von Pastinaken
mit Safran, Kürbis und Kürbisflan

* * *

Tarte Tatar von Cox Orange
mit Halbgefrorenem von der Esskastanie

35,00

**Mit einem lieben Gruß
aus der Patisserie**

Unsere hausgemachten Desserts:

Allerhand vom Kürbis
und gerösteter weißer Schokolade

€ 13,00

Tarte Tatar von Cox Orange
mit Halbgefrorenem von der Esskastanie

13,00

Zu unseren feinen Desserts reichen wir
hausgemachtes Feingebäck

Klassiker:

Heiße Himbeeren mit Vanille Eis
und Schlagsahne

€ 9,50

Stilton auf Schmorfeige
mit Portweinreduktion

€ 13,00

2017er Südwein, Auslese Cuvée
Weingut Kracher-Burgenland
5 cl Süßwein € 9,50