

## Liebichs Traditions Gerichte

	€
<u>Vorspeisen</u>	
Mousse vom gerauchten Bodenseeaal mit Apfel und Schwarzmeerperlen	16,50
Marinierte Gänseleber mit Lavazza und Feige dazu getoastetes Brioche	18,00
Suppe vom Hokkaidokürbis dazu gebackener Stick mit Chorizo und Zwiebel	9,00
<u>Fischgerichte</u>	
Bodensee Felchenfilet auf gelber Tomatenbutter, geröstete Steinpilze und Artischocke, Zitronenreis	26,50
Donauwaller in Lorbeerbutter gebraten, grüne Meerrettichsoße, Rote Bete und Pastinake, Petersilienkartoffeln	27,00
<u>Fleischgerichte</u>	
Geschmorte Spanferkelbäckchen in Spätburgunder mit Steinpilzravioli	26,00
Hirschkalbsrücken mit Schmorpfirsich, Wildpreiselbeeren und Petersilienwurzel dazu unsere hausgemachte Brezelterrine	31,00
<u>Liebich 's Classic</u>	
Rinderbouillon mit Flädle	6,50
Herbstsalat mit Steinpilzen und Granatapfel	9,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet mit Herbst- und Kartoffelsalat	28,00
Rinderfiletspitzen in Cognac- Pfeffersoße mit handgeschabten Spätzlen und Herbstsalat	29,00

### Vegetarisches Menü

	€
Rote Bete als Carpaccio, Cashewpesto, Steinpilzcrêpe mit Frischkäse	16,00
***	
Asiatisches Vegetarisches Duett	17,00
***	
Oma Liebichs Zwetschkuchen - mal anders -	13,00
als Menü € 38,00	

### Liebich's Gourmet Menü

Amuse gueule	
***	
Mosaik von Kalb und Thuna mit Alge und Yuzu	18,00
***	
Gebratene Entenleber -bio- mit glacierten Trauben und gerösteten Walnüssen	18,00
***	
Schwarzer Heilbutt mit Hummerschaum überbacken, auf Trüffelspinat dazu weiße Portweinsoße	34,00
***	
Rinderfilet mit Mark-Kräuterkruste dazu breite Bohnen	35,00
***	
Viererlei von der Haselnuss mit Schmorbirne	13,00
***	
Hausgemachtes Feingebäck	
als Menü € 85,00	
als 4- Gang Menü ohne Heilbutt	65,00
als 3- Gang Menü ohne Leber und Heilbutt	51,00

#### ALLERGIKER-INFORMATION

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



Mit einem lieben Gruß  
aus der Patisserie

Unsere hausgemachten Desserts:

Viererlei von der Haselnuss  
mit Schmorbirne

€ 13,00

Oma Liebichs Zwetschkuchen  
mal anders

€ 13,00

Schafsrohmilchkäse  
mit schwarzem und gelbem Forellenkaviar  
an Walnuss Schnittlauch Vinaigrette

€ 13,00

Zu unseren feinen Desserts reichen wir  
hausgemachtes Feingebäck

Klassiker:

Heiße Himbeeren  
mit Vanilleeis

€ 9,50

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