

## Liebich's Traditions Gerichte

	€
<b><u>Vorspeisen</u></b>	
Sommersalat mit Pfifferlingen und Kürbiskernöl	11,50
Carpaccio von Lachs und Lotte mit Grissini von Sommerpilzen und Limone	18,50
Gänseleber Gugelhupf mit Holunderblüten Gellee , Brioche mit Gänselebereis	19,50
Koriander Lemongrassuppe mit Scampi	11,00
<b><u>Fischgerichte</u></b>	
Filet vom Bodenseewels auf grünem Curry von Artischoke und Pastinake mit Tomaten-Basmatireis	29,50
Bodensee Felchenfilet mit Sauerampfer Pfifferlingen und Kartoffelblinis mit eigenem Kaviar	28,50
<b><u>Fleischgerichte</u></b>	
In Spätburgunder geschmorte Spanferkelbäckchen mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln	26,50
Kalbsfilet mit geschmolzener Burratta Steinpilzen und Salsa von der Ananas, Gurke und Chilli	32,00
<b><u>Liebich 's Classic</u></b>	
Beilagensalat	6,80
Rinderbouillon mit Flädle	7,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	28,00
Rinderfiletspitzen in Cognac- Pfeffersoße, handgeschabte Spätzle und Salat	29,90

### Vegetarisches Menü

Rice Rolls mit Avocado und Mango,  
Thai-Basilikum und Chilli  
als Einzelgericht 13,00 €  
\* \* \*

Gefüllte gebackene Zucchini Blüten  
mit Paprika Buttersoße  
als Einzelgericht 23,00 €  
\* \* \*

Tonkabohnen Crème Brûlée  
an Brombeersalat und Sorbet  
als Einzelgericht 13,00 €

45,00 €

### Romantik Menü

Pulpo und Thuna  
mit Soja und Gurke  
als Einzelgericht 19,50 €  
\* \* \*

Gebratene Bio Entenleber  
mit Staudensellerie und Granatapfel  
als Einzelgericht 19,00 €  
\* \* \*

Steinbuttfilet mit Hummerschaum überbacken  
Sommerkürbis mit Ingwer  
als Einzelgericht 34,50 €  
\* \* \*

Hirschkalbsrücken mit Steinpilzen  
und weißem Pfirsich, Trüffeljus  
als Einzelgericht 31,00 €  
\* \* \*

Sesam-Limonen Hippe mit Mousse blanche  
und Parfait von geröstetem Sesam  
als Einzelgericht 13,50 €

88,00 €

als 4- Gang Menü ohne gebratene Bio Entenleber 75,00 €

als 3- Gang Menü ohne Entenleber/ohne Steinbuttfilet 65,00 €

#### 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**

Tonkbohnen Creme Brûlée  
mit Brombeersalat und Sorbet

€ 13,00

Sesam-Limone ippe  
Mit Mousse blanche  
und Parfait von geröstetem Sesam

€ 13,50

Brillat Savarin  
mit Balsamico Schalotten  
und eingelegter Zucchini

€ 12,00

**Zu unseren feinen Desserts reichen wir  
hausgemachtes Feingebäck**

**Klassiker:**

Heiße Himbeeren  
mit Vanilleeis

€ 9,50

2018er Süßwein, Auslese Cuvée  
Weingut Kracher-Burgenland  
5 cl Süßwein

€ 9,50