

	Euro
<u>Vorspeisen</u>	
Feldsalat mit Topinambur Chips	12,50
Schaumsuppe von der Eismeergarnele mit Seezunge und Absinth	14,50
Lammrücken mit Salbei, San Daniele Kürbis und Gremolata	18,00
Geräucherter Bodenseeaal mit einem Salat von Büsumer Krabben auf Pumpernickel mit Ponzu	22,00
Gugelhupf von der Gänseleber dazu ein Gelee von Traminer Auslese und Brioche	23,00
<u>Fischgerichte</u>	
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit einem Pilzallerlei dazu feine Bandnudeln mit Parmesan und Rucola	35,00
kleine Portion	28,00
Medaillon vom Seeteufel mit Ragout von Muscheln und Curry, Fenchel und Tomate, dazu Anna Kartoffeln	39,00
kleine Portion	32,00
<u>Fleischgerichte</u>	
In Barolo geschmortes Bürgermeisterstück vom Milchkalb mit Perlzwiebeln und Pinienkernpolenta	28,50
Hirschkalbsmedaillons mit Walnuss dazu glasierte Trauben, Maronen und Schupfnudeln	39,50
kleine Portion	32,50
<u>Liebichs Classic</u>	
Beilagensalat	9,50
Rinderbouillon mit Flädle	8,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	31,50
kleine Portion	27,00
Rinderfiletspitzen in Cognac- Pfeffersoße mit handgeschabten Spätzle und Feldsalat	37,00
kleine Portion	29,50

Vegetarisches Menü

Rote Beete Schaumsuppe
mit grünem Meerrettich und Apfel
dazu gebackenes Wan Tan mit Feldsalat Pesto und Sesam
als Einzelgericht 18,00 €

* * *

Veganes Curry vom Wurzelgemüse
mit Kokos und Zitronengras
dazu Thai-Duftreis
als Einzelgericht 27,00 €

* * *

Profiterol mit Ricotta,
Hagebutte und Zwergorange
als Einzelgericht 14,00 €

als Menü 57,00 Euro

Romantik Menü

Roulade vom Bachsaibling und Zander
mit Saiblings Kaviar
als Einzelgericht 23,00 €

* * *

Kalbsbries auf cremigen Schwarzwurzeln
mit eingelegtem Sommertrüffel
als Einzelgericht 24,00 €

* * *

Steinbutt mit Hummerschaum überbacken
auf Kürbis-Safrangemüse
als Einzelgericht 42,00 €
kleine Portion 35,00 €

* * *

Mit Herbstpilzen gefüllte Wachtel mit Artischocken
dazu Püree vom Knollensellerie
als Einzelgericht 39,00 €

* * *

Bratapfelmousse mit Wildpreiselbeereis
und Marzipan
als Einzelgericht 14,00 €

als Menü 95,00 Euro

als 3- Gang Menü, ohne Kalbsbries und Steinbutt 68,00 Euro

als 4- Gang Menü, ohne Kalbsbries 82,00 Euro