

	Euro
<u>Vorspeisen</u>	
Feine Pflücksalate mit Spargel und Wiesenchampignons	10,50
Gebratene Wachtelbrüstchen an orientalischer Linsencreme mit Liebstöckel	16,00
Tortellini von Hummer und Kaisergranat mit Tomate und Basilikum	16,00
Kokos- Curryschaumsuppe mit Kohlrabi und Scampi	9,50
<u>Fischgerichte</u>	
Bodensee-Hechtfilet mit Sesam gebraten dazu Mais, Lauch und Limonen-Basmatireis	30,00
Weißer Heilbutt unter der Knusperkruste an cremigem Spargel und kleine Kartoffeln	32,00
<u>Fleischgerichte</u>	
Milchkalbskotelette mit Perlzwiebeln und Pinienkernen überbacken, an Portweinjus und Kartoffelplätzchen	33,00
Lammrücken im schwarzen Pilzmantel gebraten, dazu geschmorter Lattich und Bärlauchgnocchi	29,50
<u>Liebich´s Classic</u>	
Beilagensalat	7,50
Rinderbouillon mit Flädle	7,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	29,50
Rinderfiletspitzen in Cognac- Pfeffersoße, handgeschabte Spätzle und Salate	32,00

Vegetarisches Menü

Maiswrap, gefüllt mit schwarzen Bohnenkernen
und Cheddar, Salat von grüner Papaya mit Limone
als Einzelgericht 13,00 €

* * *

Rote Bete im Kartoffelmantel
an Topinamburcreme
als Einzelgericht 22,00 €

* * *

Blätterteigschnitte mit Erdbeerkrem
an Limonen- Minzsorbet und Waldmeister
als Einzelgericht 12,00 €

45,00 Euro

Romantik Menü

Gerauchter Bodenseeaal
mit saurer Sahne und Schwarzmeerperlen
als Einzelgericht 16,00 €

* * *

Gebratene Bio Entenleber
an karamellisiertem Spargel und Granatapfel
als Einzelgericht 24,00 €

* * *

Wildlachs und Steinbutt
mit Algen und Austernsoße
als Einzelgericht 35,00 €

* * *

Filet und geschmorte Backe vom Weiderind
an Püree von Wurzelgemüse
als Einzelgericht 34,00 €

* * *

Rhabarber-Baiser Torte
mit Macadamiaeis und Weißtannenhonig
als Einzelgericht 12,00 €

85,00 Euro

als 3- Gang Menü, ohne Leber- und Lachsgang 62,00 Euro
als 4- Gang Menü, ohne Lebergang 72,00 Euro



Mit einem lieben Gruß aus der Patisserie

Unsere hausgemachten Desserts

Blätterteigschnitte mit Erdbeerkrem
an Limonen- Minzsorbet und Waldmeister

€ 12,00

Rhabarber-Baiser Torte
mit Macadamiaeis und Weißtannenhonig

€ 12,00

Zu unseren feinen Desserts reichen wir hausgemachtes Feingebäck

Dreierlei Rohmilchkäse
an Rosengelee mit rotem Sekt

€ 12,00

Klassiker:

Heiße Himbeeren
mit Vanilleeis

€ 9,50

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

€ 9,50

ALLERGIKER-INFORMATION

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