

Vorspeisen Entrées

Bunte Knackige Blattsalate (3,4,6)
Insel Reichenau

confierte Kirschtomaten / marinierte Oliven
frische Kräuter / Liebstöckel – Basilikum Dressing
€ 8 / 12

Jakobsmuschel gegrillt (4,6,7)

Hausgebeizter Lachs / Kürbispicles
Rucola / Chili-Tomaten
€ 20

Sashimi vom Bernstein Thunfisch (1,2,6,7)
(mit Zitronen Bergpfeffer gebraten)

asiatischer Glasnudelsalat / knackiges Gemüse
Koriander / Ingwer / Yakitorisauce
€ 22

Tatar vom Rinderfilet (2,4)

Tomatenmarmelade / Kapern
Essiggurke / Trüffel-Mayonnaise
€ 20

Steinpilzravioli (2,6)

Cremespinat / Parmesanfondue
Handgedreht / in Butter geschwenkt
€ 20 / 24

Frische Taglierini / Feine Bandnudeln (2,6)

Wildwasser Garnelen vom Grill / Parmesan-Trüffelsauce
Kräuter / milder Knoblauch
€ 20 / 24
