

Kulinarisches Menü für 2021

Januar und Februar

Isländischer Lachs gebeizt als Tartar
mit Mousse vom Räucherfisch, dazu ein kleines Rösti

Rinderbäckle geschmort mit Kartoffel-Speck-Roulade
und gepickeltes Gemüse

Panna Cotta auf Fruchtspiegel mit Mangoeis

März und April

Cremesüppchen vom milden Bärlauch
dazu eine knusprige Zigarre

Zanderfilet im Süßkartoffelmantel
mit Mango Chilli Chutney

Creme Caramel

Mai und Juni

Salat vom Ravensburger Spargel
dazu eine gebratene Garnele

Mit Kräutern gebratene Maispouardenbrust,
grüner Spargel und zweierlei Gnocchi

Erdbeer-Rhabarber-Crumble

Juli und August

Quinoa-Rote Linsen Bratling
dazu heimischer Zupfsalat

Lauwarm marinierter Gemüsesalat
mit Tranchen von der Steakhüfte

Beerenparfait mit frischen Früchten

...

September, Oktober und November

Dreierlei vom Kürbis

Rosa gebratene Entenbrust,
herbstliches Gemüse und Kartoffelgratin

Walnusstarte mit Vanilleeis