

Vorspeisen

Kleiner grüner Salatteller Blattsalate der Saison	3,50
Gemischter Salat mit karamellisierten Kernen und hausgemachten Croutons	6,-
Salat Schenkenberg mit gebratenen Riesencrevetten	14,-
Carpaccio vom Lachs an Rettichsalat im Wan Tan-Körbchen und Limettenmarmelade	15,-

Suppen

Schaumsuppe vom Laisacker Grauburgunder mit karamellisiertem Pumpernickel	6,-
Erfrischende gelbe Gazpacho mit hausgeräucherter Lachsforelle	7,-

Vegetarische Gerichte

Penne Rucola mit geröstetem Knoblauch, Parmesan und Cherrytomaten	15,-
Gebackene Couscous-Bällchen auf gegrillter Aubergine und Zucchini mit Tomatensauce und Joghurt-Limetten-Espuma	16,-

Fleisch

Mit getrockneten Tomaten gefüllte Maispoularde an Parmesan-Risotto, mediterranem Gemüse und würziger Tomatensauce	23,-
Lindauer Rinderfilet unter der Kräuter-Pecorino-Kruste auf Ofengemüse und geschichteten Kartoffeln	32,-
Zartes Filet vom Iberico-Schwein An karamellisiertem Pak Choi und Safranreis mit würziger Tomatensauce	27,-
Flanksteak von heimischen Rindern an mediterranem Gemüse und geschichteten Kartoffeln mit hausgemachter Kräuterbutter	29,-
Duett vom Wild aus der Bittelbrunner Jagd Mit tomatisiertem Spitzkohl und gebackenen Couscous-Bällchen	28,-
Geschmorte Bäckchen von Ochsen aus der Region mit würziger Jus an Ofengemüse und hausgemachten Spätzle	25,-

Fisch

Sousvidegarte Lachsforelle aus Eigeltingen an karamellisiertem Pak Choi und Safranreis mit Kräutersauce	25,-
Gebratene Riesengarnelen an Parmesan-Risotto und Kimchi mit Joghurt-Limetten-Espuma	25,-

Dessert

Mango-Joghurt-Trifle mit weißer Schokolade	8,-
Blaubeer-Cheesecake mit hausgemachtem Wassermelonen-Eis und Malibu-Kokos-Espuma	10,-