

# MENÜ IM APRIL

zu bestellen bis 20 Uhr

## **Dialog von Kalb und Schwein**

Knödelterrine | Morcheln  
Schnittlauch | Spargel | Kalbszunge | Lardo  
€ 24,00

\*\*\*\*

## **Verwalters Schaumsuppe vom Stangenspargel**

aufgeschlagene Schaumsuppe vom weißen Spargel  
Crème fraîche | Sauerrahm | knuspriges Ciabatta  
asiatischer Gemüse-Salat | Label Rouge Lachs  
€ 15,00

\*\*\*\*

## **Thunfisch-Teriyaki | Spargel | Sesam**

Thunfisch bleu | Spargelrisotto | Edamame | knuspriger Spargel  
Orangengelee | Kardamom | Erbse | Limettenschaum  
€ 27,00 | € 39,00

\*\*\*\*

## **Kalbsfilet & Kalbsrücken**

Rosa Kalbsfilet & Kalbsrücken im Speckmantel | Salbei  
Selleriepüree | Portweinfond  
Bodensee Stangenspargel | Frühlingsradieschen  
getrüffeltes Kartoffelpüree | Sauce Hollandaise  
€ 46,00

\*\*\*\*

## **Dessert Einstimmung**

Rhabarber-Ragout | lauwarmes Grießmousse  
cremiges Sauerrahmeis  
€ 9,00

\*\*\*\*

## **Gebackene Topfenknödel**

Beerenragout | weisse Schokolade  
Tonkabohne  
€ 13,00

Menü 6 Gänge € 118,00

# UNSER VEGANES MENÜ

zu bestellen bis 20 Uhr

## **Start in den Frühling**

Verwalters Spargelsalat

Tomaten | Gurken | frische Spinatblätter | Schnittlauch

Essigbeeren | Pinienkerne | Olivenöl | Balsamico | Pumpernickel

vegan € 19,00

\*\*\*\*

## **Schaumsuppe von der Frühlingserbse**

aufgeschlagene Suppe von der Erbse mit veganer Sahne

Salat von Gemüse & Tofu

vegan € 12,00

\*\*\*\*

## **Aubergine | Crumble**

Auberginen-Tatar | Kräuter | Olivenöl | veganer Pesto

Blumenkohl gebacken | knuspriger Pumpernickelcrumble

vegan € 23,00 | € 27,00

\*\*\*\*

## **Tomaten & Pasta**

Tomaten-Gemüse-Ragout | Fregola Sarda | frische Frühlingskräuter

Kräuterseitlinge gegrillt | roh marinierter Spargel

vegan € 29,00

\*\*\*\*

## **Süß & fruchtig**

Passionsfrucht-Himbeer-Schnitte | cremiges Sorbet

Fruchtgelee | frische marinierte Beeren

vegan € 15,00

Menü 5 Gänge zu € 85,00

# ZUM STARTEN

## **Marinierte Blattsalate**

mit Dressing nach Wahl:

Feigensenf-, Tomaten-Kräuter- oder Walnussmarinade  
bunte Strauchtomaten | Gurken | Radieschen | Croûtons  
€ 9,80

## **Klare Tafelspitzsuppe**

mit Gemüse und österreichischen Einlagen  
Milzschnitten | Leberknöderln | Grießnockerln  
€ 9,60

## **Gebeizter Label Rouge Lachs**

Dialog von Spargel und Erbsen  
Forellenkaviar | Yuzu  
€ 25,00

## **Frühlingshaftes Soulfood**

geflämmtter Ziegenkäse | Kräuterschafkäse | Honig  
Erbsen & Radieschen-Ragout | Vogelbeeren | Schnittlauch  
€ 21,00

## **Pasta | Spargel | Erbsen**

cremige Pasta | weißer Spargel | Frühlingserbsen | Olivenöl  
Parmesan | knuspriger Spargel | schwarzer Trüffel  
€ 22,00 | € 26,00

## **Klassisches Tatar vom Rind**

Ponzu | Wachteleier | eingelegtes Gemüse  
Mayo vom schwarzen Knoblauch  
€ 24,00

# VERWALTERS KLASSIKER

## **Erster deutscher Stangenspargel I Sauce Hollandaise**

braune Butter I Parmesan I Schnittlauchkartoffeln I Tomaten

€ 35,00 mit Parmaschinken

€ 39,00 mit knusprig gebackenem Mailänderschnitzel

Parmesan I Ciabatta

€ 49,00 mit rosa gebratenem Rinderfilet 200 g

## **Filet vom Wolfsbarsch I roh marinierter Spargel-Kräutersalat**

Zitronen-Limettenschaum I cremiger Zitronen-Erbesen-Risotto

gebratener Wolfsbarsch I Frühlingsgemüse I Kräutersalat

€ 41,00

## **Wiener Schnitzel vom Milchkalb I Butterschmalz**

Beilagen nach Wahl: Schnittlauch-Kartoffeln oder Salat

€ 32,00

## **Gerolltes Cordon bleu vom Kalbsrücken**

Bergkäse I Burgunderschinken

gebackene Kartoffeln oder Salat

€ 33,00

## **Klassischer Kalbstafelspitz I Gemüsesud**

schonend gekochter Kalbstafelspitz I Apfelkren I Schnittlauchsauce

frischer Kren I Röstkartoffeln I grober Senfschaum I gebackenes Ei

€ 33,00

## **Suprême vom Freilandhuhn I Pak Choi I braune Butter**

Salbei I geräucherter Speck I knuspriger Blumenkohl

Selleriecreme I glasierter Pak Choi I Kartoffelpüree

€ 34,00

## **Kaninchenkeule aus dem Ofen I Bärlauchpesto**

in Aromen gegarte Kaninchenkeule I Olivenöl I Erbse

Fregola Sarda I Tomaten I Knoblauch I knuspriger Spargel

€ 38,00

# DESSERT

Bitte bedenken Sie, dass es bei den Desserts zu kurzen Wartezeiten kommen kann

## **Crème Brûlée**

Crème Brûlée vom Eierlikör | Papayaragout  
erfrischendes Sorbet

€ 13,00

## **Ab 2 Personen:**

Tarte Tatin vom Rhabarber | weisses Schokolademousse  
cremig Vanilleeis

€ 15,00 pro Person

## **Frühlingshafte Erfrischung**

Rhabarber-Ragout | lauwarmes Grießmousse  
Erfrischendes Sorbet

€ 9,00

## **Gebackene Topfenknödel**

Beerenragout | weisse Schokolade  
Tonkabohne

€ 13,00

## **Passionsfrucht & Beeren**

Delice von der Passionsfrucht und Himbeere  
Fruchtgelee | hausgemachtes Sorbet

€ 15,00

## **Käsevariation**

Vorarlberger Hart- und Weichkäse

€ 16,00