

„GENUSSREISE IM MAI“

Das Menü bieten wir gerne ab 2 Personen bis 20.30 Uhr an.
Es wird in 3* oder in 4 Gängen - nicht einzeln - serviert.

Start in den Frühling*

Tarte vom weißen Stangenspargel mit Spargel-Eis
zweierlei vom Saibling als Sushi und Sashimi
Fenchel, Soja, Wasabi und eingelegter Ingwer

+++

Ein frühlingshafter Zwischengang

Spargelragout mit rotem Curry und Schnittlauch
heimischer Seesaibling mit Kräutersalat

+++

Rosa Kalbsrücken*

Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Ochsentomaten
gebackener Spargel, Parmesan-Polenta

oder

Filet vom Wolfsbarsch*

mediterranes Gemüse, mariniertes Fenchel, Couscous
Spargel Pernod-Schaum, Black Tiger Garnelen

+++

Etwas Kreatives*

Mango- und Kokosnuss-Schnitte mit Koriander-Erdbeersalat
und Ananassorbet

Gerne bieten wir dazu eine harmonische Weinempfehlung an
€ 25,00

Menü in drei Gängen ohne Wein € 57,00

Menü komplett ohne Wein € 68,00

DIE ERÖFFNUNG

Thunfisch mit Sesam-Koriander-Marinade

Spargel-Erdbeer-Salat und Wasabi-Apfel-Schaum
pikante Curry-Mayonnaise, Erbsen
gebratene Black Tiger Garnele
€ 19,00

Marinierte Blattsalate

mit Feigensenf- oder Balsamico-Dressing
Radieschen süß-sauer, Tomaten
€ 8,50

Frühlingsvorspeise

Spargelarte mit braunem Zucker gebläut, Spargeleis
zweierlei vom heimischen Saibling mit asiatischen Gewürzen
€ 18,00

Verwalters Klassiker

gebackenes Bio-Landeier mit Spitzkraut Salat und knusprigem Speck
Radieschen und Sprossen, Senf-Honig-Marinade
€ 15,00

„Verwalter-Style“

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan-Knusper
Mini-Kräuterseitlinge, gebratener Frühlingsspargel
€ 18,00

Spargeln in verschiedenen Variationen

Spargelmousse mit Tomaten-Gin-Gelee, Burrata, Spargelsalat
geschmorte Tomaten, Zitronengras-Schaum, knuspriger Spargel
€ 18,00

Kräftige Tafelspitzsuppe mit Sherry und Gemüsestreifen

Einlage nach Wahl: Ottis Grießnockerln oder Flädle
€ 7,00

Schaumsuppe vom ersten Bodensee-Spargel mit rotem Curry

Thunfisch bleu, Sesam und Fenchel
€ 10,00

UNSERE HAUPTGERICHTE

Kaninchenkeule aus dem Sous-vide

Selleriepüree, Spitzkrautsalat, gebratene Melone
mediterranes Gemüse mit Artischocken, Kartoffelschmarren
€ 27,00

Kalbsrücken mit wildem Rosmarin

zweierlei vom Bodensee-Spargel, Sauce Hollandaise
hausgemachte Pasta mit Olivenöl, eingelegte Tomaten
€ 32,00

Black Angus Omaha Rinderrücken aus der Reifekammer

Kräuterbutter, Sauce Hollandaise, Chimichurri
Stangenspargel und gebackene Kartoffeln
Ladies Cut: € 27,00
Gentlemen's Cut: € 38,00

Variation von Wolfsbarsch und Oktopus

Ofengemüse, Garnele, Safran-Couscous
Tomatenschaum, Wildkräuter
€ 31,00

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der „Gusseisernen“ mit Bio-Zitrone

Beilagen zur Wahl: Schnittlauchkartoffeln oder Salat
€ 25,00

Cordon Bleu vom Kalbsrücken

mit 12 Monate gereiftem Bergkäse und Burgunderschinken
braune Rosmarin-Butter, Gartengemüse und Blattsalate
€ 26,00

Thunfisch bleu gebraten mit Wasabi und Sesam

Wok-Gemüse pikant mariniert, Soja, Gewürzreis, Mangosalsa
€ 28,00

Weißer Spargel

mit Schnittlauchkartoffeln, Sauce Hollandaise oder
Olivenöl und Parmesan, Tomaten, Pata Negra Schinken
mit Schinken € 28,00
ohne Schinken € 24,00

Hausgemachte Pasta

mit glaciertem Spargel, Zitrone und Tomaten, Burrata
Knoblauch, Radieschen
€ 17,00

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

ETWAS SÜSSES

„Verwalters Affogato Italiano“

zwei Kugeln Vanilleeis mit doppeltem Espresso
Kaffee-Likör
€ 8,00

Zweierlei knusprige Crème brûlée

mit Popcorn und Zitronengras-Ingwer
Zitronensorbet und Birne
€ 10,00

Ein Klassiker

Vanille Panna Cotta, Erdbeer-Rhabarberagout,
cremigtes Eis und Espuma
€ 9,00

Schokolade auf zwei Arten

als Parfait und Kuchen, marinierte Marille, Fruchtsorbet
Espuma von der Tahiti-Vanille
€ 10,50

Sauerrahm-Rhabarber-Tarte

ingelegter Rhabarber
Erdbeersorbet und Honigbruch
€ 9,00

Kleine Käsevariation vom Brett

Hart- und Weichkäse mit Feigensenf
gesalzene Walnüsse
€ 14,00