

Fine Dining Monatsmenü

Da bist mein Leibgericht

Aperitif Empfehlung

Frühlingszauber Lillet blanc Gin Grapefruitesaft

6.90

Gruß vom Haus

amuse bouche linse

Joghurtterrine

Radieschen gebraten Pfifferlinge

 glutenfrei

Gurkenkaltschale Dill Rauchlachstatar

Fledermaussteak Ländle Schwein

Basilikumbutter Speckbuchteln

Oder

Basilikumrisotto

Tomatencarpaccio

 vegan glutenfrei lactosefrei Gemüse Alge Lustenau

Ribel Mascarpone Kirsche

3-Gang-Menü 49.00 (ohne Suppe) /veggie/  37.00

4-Gang-Menü 58.00 /veggie/  46.00

regionales Brot kaltgepresstes Olivenöl hausgemachtes Kräuter Lavendelsalz inkludiert
glutenfreies Gebäck auf Wunsch Lesebrille auf Wunsch
Wir verwenden Dinkelmehl, braunen Zucker und Hildegard von Bingen Gewürze u.v.m.