

FRIEDRICHS MENÜ

BRIN D'AMOUR (AFFINEUR WALTMANN)

Lauwarmer Schafskäse | Reichenauer Feldsalat | Granatapfel

KÜRBISCREMESUPPE

Curryschaum | Limonenschmand | gebratene Garnelen

KALBSTOURNEDOS

Blutorangen-Pfeffersauce | Vanille-Karotten | Zuckerschoten | getrüffelter Grießstrudel

oder

SKREI

Muschelragout | Kartoffel-Apfelstampf | leichte Senfsauce

VALRHONA-SCHOKOLADE

Cassissorbet | dunkle Schokoladensauce mit Chili | Ingwer-Schokoladentörtchen | Beeren

3 Gang 48,00 €

4 Gang 60,00 €

Liebe Gäste, eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben.

SALATE

REICHENAUER BLATTSALATE

Tomate | Gurke | Croûtons | Champagnerdressing

Klein

7,50 €

Groß

10,50 €

FELDSALAT

12,50 €

Kartoffeldressing | krosse Speckwürfel | eingelegte Birne

CAESAR SALAT

12,50 €

Pochiertes Ei | Parmesan | Croûtons

Mit gebratenem Hähnchen

16,00 €

Mit gebratenen Garnelen

17,50 €

Wahlweise mit Caesar Dressing oder Champagnerdressing

Liebe Gäste, eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben.

VORSPEISEN

RINDERTATAR

Gebeiztes Eigelb | Zwiebelchutney | eingelegte Senfsaat | Sardellencreme

Klein

16,50 €

Groß

22,50 €

SELBSTGEBEIZTER LACHS „ROTE BEETE“

16,50 €

Rote Beete Tartar | Süß-sauer eingelegtes Gemüse | Reichenauer Salat

CEVICHE VOM SKREI

19,50 €

Avocado | Edamame | Kaviar-Meerrettichreduktion | Limette

SUPPEN

KÜRBISCREME

9,00 €

Limonenschmand | Curryschaum

KAROTTEN-INGWERSUPPE

10,00 €

Eingelegter Ingwer | Jakobsmuschel | gedörnte Karotte

OCHSENSCHWANZCONSOMMÉ „DOUBLE“

11,50 €

Kräuterflädle | geschmorter Sellerie | gedörnte Karotte

Liebe Gäste, eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben.

HAUPTGERICHTE FLEISCH

24 STUNDEN GESCHMORTE KALBSBACKE 31,50 €
Spitzkohl à la Crème | Portweinpflaume | Steckerübenpüree | geschmortes Wurzelgemüse

HIRSCHRÜCKEN 34,50 €
Kartoffelknödel | gebratener Rosenkohl mit Cranberry | Kürbis-Ingwerpüree


RINDERFILET  34,50 €
Pastinakencreme | Kartoffelsoufflé | sautierte Waldpilze

CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN  89,00 €
Pastinakencreme | Kartoffelsoufflé | sautierte Waldpilze | Sauce Bernaise | Ofengemüse

Liebe Gäste, eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben.

AUS UNSEREM ORIGINAL BEEFER

WÄHLEN SIE IHRE SÄTTIGUNGSBEILAGEN SELBST UND DAZU

KALBSSTEAK		14,50 €
RINDERHÜFTSTEAK		16,50 €
DUROC SCHWEINEKOTELETTE		21,50 €
Beilagen nach Wunsch wählen (Preis pro Beilage):		5,00 €
Belgische Pommes		
Süßkartoffelpommes		
Ofengemüse		
Salat		
oder eine Beilage aus der Speisekarte		

WÄHLEN SIE DIE GARSTUFE NACH IHREN WÜNSCHEN VON RARE BIS WELL DONE!

Die Fleischzubereitung mit dem Beefer setzt neue Maßstäbe. Die Steaks daraus, perfekt gegart und unwiderstehlich im Geschmack: Denn beim Grillen karamellisiert der Beefer die Außenhaut bei 800° C in Sekunden und bringt Kurzgebratenes in eine neue Geschmackdimension.

Liebe Gäste, eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben.

HAUPTGERICHTE FISCH

ZANDER 27,50 €

Kartoffelcreme „Sourcream & Onion“ | sautierter Spitzkohl | Speck-Weißweinschaum

BODENSEE SAIBLING 26,50 €

Schwarzwurzelpüree und -ragout | geschmorter Chicorée | Orangenschaum

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

RISONI „RISOTTO“ 19,50 €

Pecorino | Spinat | getrocknete Tomate | Pinienkerne

LINGUINE 28,50 €

Parmesan | Trüffelsauce | selbst eingelegter Perigordtrüffel (4g)

Liebe Gäste, eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben.

DESSERT

VARIATION VALRHONA-SCHOKOLADE 11,50 €
Mango-Chiliconfit | weiße Ganache | Kekscrumble

MILLE FEUILLE „1000 SCHICHTEN“ 11,50 €
Geschmorte Birne mit Thymian | Birnen-Thymian-Eis
Amalfizitronen-Mousse | gebackener Blätterteig

TAHITI VANILLEEIS 11,50 €
Buttercrumble | Ananas-Pinienkernragout | Mangogel

KÄSEAUWAHL VON AFFINEUR WALTMANN 18,00 €
Walnüsse | Trauben | Chutney

AUSWAHL AN SELBSTGEMACHTEN SORBETS & EIS 3,50 €
Pro Kugel

Liebe Gäste, eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben.