

Juli/August 2026



Aktuell bieten wir Ihnen acht verschiedene GENUSS MENÜS die täglich wechseln. Unser Menü-Kalender zeigt Ihnen, welches GENUSS MENÜ an welchem Tag angeboten wird. Welche Gerichte im Rahmen der einzelnen Menüs angeboten werden, finden Sie auf den folgenden Seiten.

Juli 2026

				Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
				1		2		3		4		5	
				MENÜ 1		MENÜ 2		MENÜ 3		MENÜ 4		MENÜ 5	
6		7		8		9		10		11		12	
MENÜ 6		MENÜ 7		MENÜ 8		MENÜ 1		MENÜ 2		MENÜ 3		MENÜ 4	
13		14		15		16		17		18		19	
MENÜ 5		MENÜ 6		MENÜ 7		MENÜ 8		MENÜ 1		MENÜ 2		MENÜ 3	
20		21		22		23		24		25		26	
MENÜ 4		MENÜ 5		MENÜ 6		MENÜ 7		MENÜ 8		MENÜ 1		MENÜ 2	
27		28		29		30		31					
MENÜ 3		MENÜ 4		MENÜ 5		MENÜ 6		MENÜ 7					

August 2026

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
										1		2	
										MENÜ 8		MENÜ 1	
3		4		5		6		7		8		9	
MENÜ 2		MENÜ 3		MENÜ 4		MENÜ 5		MENÜ 6		MENÜ 7		MENÜ 8	
10		11		12		13		14		15		16	
MENÜ 1		MENÜ 2		MENÜ 3		MENÜ 4		MENÜ 5		MENÜ 6		MENÜ 7	
17		18		19		20		21		22		23	
MENÜ 8		MENÜ 1		MENÜ 2		MENÜ 3		MENÜ 4		MENÜ 5		MENÜ 6	
24		25		26		27		28		29		30	
MENÜ 7		MENÜ 8		MENÜ 1		MENÜ 2		MENÜ 3		MENÜ 4		MENÜ 5	
31													
MENÜ 6													

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

MENÜ 1

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

GÄNSELEBER TERRINE „FOIE GRAS“
Kirsche | Haselnuss | Brioche
€ 23

WASSERMELONEN CARPACCIO 
Sellerie | Balsamico | Brunnenkresse
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GEGRILLTE ROTBARBE
Rote Linsen | gegrillte Nektarine
€ 22

ZITRONENGRAS KOKOS SUPPE 
Kaffir-Limettenöl
€ 11

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA RIND
„BÜRGERMEISTERSTÜCK“
Kartoffelbaumkuchen
Steinplize | Karotte
€ 37

WOLFSBARSCHFILET
Gemüsegratin | gegrillter
Junglauch | Krustentierschaum
€ 35

TOMATEN RUCCOLA
RAVIOLI 
Zucchini | Parmesanschaum
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

MOHN CHEESECAKE
Himbeere | Matcha Ganache
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56 

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Lorenz Keller, Scheurebe, feinherb
0,1l | € 5,50 | 0,2l | € 10,-

ROTWEINEMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Pico Maccario, Barbera d' Asti
0,1l | € 7,- | 0,2l | € 13,-

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

MENÜ 2

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

ROASTBEEF IM SENFMANTEL
Aprikose | Wildkräutersalat
€ 21

POCHIERTES EI 
Erbsenschaum | gehobelte Belperknolle
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

LACHS IN SCHMORGURKE
Forellenkaviar | Sauerampfer
€ 22

GEMÜSE GAZPACHO 
€ 11

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA REHRÜCKEN
Knusprige Polentaschnitte
Pfifferlinge | Holunderbeerenjus
€ 42

DORADEN FILET
Miesmuschel | Oliven | Kapern
Lauch | Safran-Kartoffel
€ 35

ROTE BEETE KNÖDEL 
Feta Creme | Meerrettich
Walnuss
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

ZITRONEN QUARK SOUFFLE
Mirabellen
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56 

ROSÉWEINEMPFEHLUNG DES TAGES

Domäne Wachau, Santé Rosé, trocken
0,1l | € 6,- | 0,2l | € 11,50

ROTWEINEMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Unger, Unter den Linden, Burgenland
0,1l | € 6,50 | 0,2l | € 12,-

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ DES TAGES

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

CEVICHE VON FORELLE & KRABBE

Avocado | Kalamansi | Gurke

€ 22

MANGO & BURRATA

Cashews | Chili-Limettenvinaigrette

€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GEFÜLLTER TINTENFISCH

Pilz-Duxelles | Passionsfruchtsud

€ 22

KRÄUTERSCHAUMSUPPE

€ 11

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

BLACK ANGUS FLANK STEAK

Selleriecreme | Babykarotte
Kräutersaitlinge

€ 38

SEETEUFEL MEDAILLON

Paprika-Ricotta-Canneloni
Brunnenkresseschaum

€ 35

GESCHMORTE MISO AUBERGINE

Tomaten-Dattel-Ragout |
gesalzene Zitrone | Quinoa

€ 24

DESSERT ZUR WAHL

APRIKOSEN TARTE

Sorbet von der Zitronenverbene

€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET

Tagesempfehlung

€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56 

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Winzerverein Hagnau, Müller-Thurgau, trocken

0,1 | € 4,00 | 0,2l | € 7,00

ROSEWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Claus, Rose, Nack, Bodensee, trocken

0,1l | € 5,00 | 0,2l | € 8,00

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

MENÜ 4

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

HERINGSFILET MATJES ART
Apfel | Gurke | Dill | rote Zwiebel
€ 21

ZWEIERLEI TOMATENTEXTUREN 
Basilikum | Oliventapenade
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

BODENSEEFELCHEN FILET
Champagner Beurre Blanc | Kaviar | Portulak
€ 22

ERBSEN-MINZSCHAUMSUPPE 
€ 11

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA LAMMRÜCKEN
Rote Beete | Aprikose |
Estragonöl | Buchenpilz
€ 39

FJORD FORELLE
Artischocke | Fenchel
wilder Brokkoli
€ 35

PFIFFERLINGS RAVIOLI 
Junger Spinat | Zwiebelcreme
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

JOHANNISBEERE
Milcheis | Basilikum | Hippe
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56 

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Wendelin, Chardonnay, Burgenland, trock.
0,1 | € 5,50 | 0,2l | €10,00

ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Bodega Dehesa, Tempranillo, Castilla
0,1l | € 6,00 | 0,2l | € 11,50

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

MENÜ 5

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

THUNFISCH TATAR
Avocado | Passionsfrucht | Wan-Tan Knusper
€ 21

MEDITERRANER BROTSALAT 
Tomate | Feta | Kalamata-Olive | Gurke
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GEGRILLTE GARNELE
Karotte | Gurken-Kimchi | Brombeere
€ 23

KAROTTEN-INGWER
SCHAUMSUPPE 
€ 11

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA KALBSFILET
Kräuter Meerrettichkruste |
Steinpilze | Lauch |
Petersilienwurzel
€ 39

ZANDER VOM GRILL
Lauwarmer Orangen-Fenchel-
Salat | Kartoffelbällchen
€ 35

GEBACKENE
ZUCCHINIBLÜTE 
Ricotta-Pinienfüllung
Erbsen-Minz-Püree
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

SCHWARZWÄLDER KIRSCH
Eisparfait mal anders
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56 

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Claus, Sauvignon Blanc, Nack, Bodensee
0,1l | € 7,50 | 0,2l | € 14,00

ROSEWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Hendriks & Fürst, Rose, feinherb, Nonnenhorn
0,1l | € 4,00 | 0,2l | € 7,50

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

MENÜ 6

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

VITELLO TONNATO
Kapernäpfel | Kräuteröl
€ 21

PARMESAN TOMATEN PANNA COTTA 
Basilikum | Wildkräuter
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

JAKOBSMUSCHEL POELIERT
Zuckerschoten | karamellisierte Aprikose
€ 23

STEINPILZSCHAUM SUPPE 
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA ENTENBRUST
Chiogga Rübe | Selleriecreme
Kirsch-Zwiebelchutney
Schafgarbe
€ 38

KRUSTENTIER
BOUILLABAISE
Fischfilets | Fenchel | Safran-
Crostini | Rouille
€ 35

GESCHMORTE
KARTOFFELSCHNITZEN 
Mariniertes Mittelmeergemüse
Balsamico-Grün
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

PINA COLADA TARTELETT
Ananassorbet | Kokoshippe
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56 

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Lugana San Benedetto, Weingut Zenato, Venetien
0,1l | € 6,50 | 0,2l | € 12,00

ROTWEINEMPFEHLUNG DES TAGES

Staatsweingut Meersburg, Spätburgunder feinherb
0,1l | € 4,00 | 0,2l | € 7,50

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

MENÜ 7

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

LACHS „LABEL ROUGE“ GEBEIZT
Staudensellerie | Kichererbse | Melone
€ 22

SUMMER GEMÜSE ROLLS 
Avocado | Koriander-Salsa | Erdnuss-Dip
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GEBRÄUNTES KALBSBRIES
Kohlrabi-Lauch-Ragout | Apfel
€ 22

TOMATENESSENZ 
Basilikumnocke
€ 11

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA RINDERFILET
Babymais | Herzoginkartoffel
Zwiebelpanko
€ 40

SAIBLING FILET
Gegrilltes Salatherz |
Tomatenconfit | Perlzwiebel
€ 35

GEGRILLTER
BLUMENKOHL 
Dukkah Seidentofu | Brokkoli
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

PASSIONSFRUCHT CREME
Joghurt-Espuma | Cantuccini Brösel
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56 

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Aufricht, Weißburgunder Lilie, Meersburg
0,1l | € 6,50 | 0,2l | € 12,00

ROTWEINEMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Vollmeyer, Cabernet Cuvee, Bodensee
0,1l | € 6,00 | 0,2l | € 11,50

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

MENÜ 8

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

KALBFLEISCH PRALINE
Pfefferlingsalat | Radieschen | Shiso-Kresse
€ 21

KNUSPRIGE FALAFEL 
Erbse | Minz-Joghurt
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GEGRILLTER PULPO
Zucchini | Burrata | Mango-Sud
€ 22

GURKEN SAUERRAHM
KALTSCHALE 
€ 11

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

POULARDENBRUST
GEFÜLLT
Prosciutto Mantel
Trüffelrisotto | Thai-Spargel
€ 36

KABELJAU FILET
Kartoffelmousseline | Urkarotte
Mini Artischocke
€ 35

KARTOFFELGNOCCHI 
Salbeibutter | Pinienkerne
geschmorte Kirschtomaten
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

HIMBEER MOUSSE
Pistazien-Biskuit | Minze
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56 

WEIßWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Volz, Riesling, Bodensee, trocken
0,1 | € 7,50 | 0,2l | € 14,00

ROSÉWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Vollmayer, Rose, trocken, Bodensee
0,1l | € 5,00 | 0,2l | € 9,50