

# GENUSS MENÜ AUGUST 2025



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

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

# 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

GEHACKTES KALBSTARTAR  
Wachtelei | Trüffel-Mayo | eingelegtes Gemüse  
€ 21

MARINIERTE ROTE BEETE  
Ziegenkäse | Senfkörner  
€ 17

---

### ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GEPICKELTER FENCHEL  
Ingwer Karotte Sud | Hummerfleisch | Kaviar  
€ 22

GURKENKALTSCHALE  
Minze | Pinienkerne  
€ 10

---

### HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA RINDERRÜCKEN  
Spitzkohlroulade | gerösteter  
Mais | Pfifferlinge  
€ 38

SEETEUFEL MEDAILLON  
Wilder Reis | Brokkoli  
Wurzelgemüse  
€ 37

ARTISCHOCKEN HERZEN  
Vom Grill | Erbse | Tomate  
Parmesan  
€ 24

---

### DESSERT ZUR WAHL

BODENSEE KIRSCH  
Vanille | Grünes Shiso-Sorbet | Knusperhaar  
€ 15

KÄSEVARIATION  
Chutney  
€ 15

---

ALS 3-GANG MENÜ € 52 | ALS 4-GANG MENÜ € 62

### WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Clauß, Sauvignon Blanc, trocken  
0,1l | € 7,50 | 0,2l | € 14,-

### ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Bodega, Tempranillo, trocken  
0,1l | € 6,- | 0,2l | € 11,50

# 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

GEBEIZTER STÖR  
Zweierlei Staudensellerie | Kaviar  
€ 22

GEFLÄMMTE ZUCCHINI  
Kartoffelstampf | Creme Fraiche  
€ 17

---

### ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL  
Gemüse Cous Cous | Gurkensud | Minze  
€ 25

AUBERGINENRÖLLCHEN  
Ricotta | Basilikum | Tomate  
€ 19

---

### HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

MAISPOULARDE BRUST  
Rote Beete Risotto | Pfifferlinge  
Joghurt | Beurre Blanc  
€ 35

ZANDER FILET  
Miesmuschel | Spinat  
Babykartoffel | Kapuzinerblüte  
€ 34

GEBACKENER TOFU  
Sesamkruste | Gemüse  
Asia Beurre Blanc  
€ 24

---

### DESSERT ZUR WAHL

FRISCHE ANANAS  
Kokoseis | Drachenfrucht  
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET  
Tagesempfehlung  
€ 10

---

ALS 3-GANG MENÜ € 52 | ALS 4-GANG MENÜ € 62

### WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Aufricht, Grauburgunder, trocken  
0,1 | € 5,50 | 0,2l | € 10,-

### ROSÉWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Vollmayer, Höhenrausch Rosé, trocken  
0,1l | € 5,- | 0,2l | € 9,50

# 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

FORELLENTARTAR  
Grüner Spargel | Joghurt | Limette  
€ 21

GEGRILLTE WASSERMELONE  
Minze | Balsamico | Zupfsalate  
€ 17

---

### ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

KAISERGRANAT KRABBE  
Apfel | Kohlrabi | Passionsfrucht  
€ 25

KARTOFFEL-GEMÜSETASCHEN  
Tsatsiki | gepickeltes Gemüse  
€ 19

---

### HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

SCHMOR KALBSBACKE  
Petersilienwurzel | Gegrillte  
Kartoffel | Buchenpilze  
€ 36

OKTOPUS GEGRILLT  
Safranrisotto | Zuckerschote  
Krustentierbisque  
€ 35

WALDPILZRISOTTO  
Gegrillte Pilze | Kräuterschaum  
Parmesan  
€ 24

---

### DESSERT ZUR WAHL

EINGELEGTER PFIRSICH  
Käsekuchen | Cassisorbet  
€ 15

KÄSEVARIATION  
Chutney  
€ 15

---

ALS 3-GANG MENÜ € 52 | ALS 4-GANG MENÜ € 62

### WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Clauß, Weißer Milan, trocken  
0,1l | € 4,50 | 0,2l | € 9,-

### ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Larinum, Primitivo, trocken  
0,1l | € 5,- | 0,2l | € 9,-

# 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

GEFÜLLTER TINTENFISCH  
Miso creme | Paprikaragout  
€ 21

PIFFERLINGE  
Gebeiztes Eigelb | Grüne Bohnen | Cassis  
€ 17

---

### ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

BODENSEE FELCHEN TARTAR  
Eierstich | Passionsfrucht | Kaviar  
€ 25

SPINAT-RICOTTA CANNELLONI  
Tomatenragout | Basilikum  
€ 21

---

### HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA RINDERFILET  
Kohlrabi | Paprika  
Pilz-Blätterteig Ravioli  
€ 39

LACHSFILET GEGRILLT  
Orangen-Fenchel | Zucchini  
Pilze  
€ 35

SPITZMORCHEL RAVIOLI  
Gegrillter Spargel  
€ 27

---

### DESSERT ZUR WAHL

MILLE FEUILLE  
Himbeere | Vanille  
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET  
Tagesempfehlung  
€ 10

---

ALS 3-GANG MENÜ € 52 | ALS 4-GANG MENÜ € 62

### WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

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

### ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Picco Maccario, Barbera d`Asti, trocken  
0,1l | € 7,- | 0,2l | € 13,-

# 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

**ROSA ROASTBEEF SCHEIBEN**  
Rosmarin Focaccia | Petersilien-Aioli | Eingelegte  
Pfefferlinge  
€ 21

**GEMÜSEBEET**  
Tomate | Burrata | Brotchip  
€ 17

---

### ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

**KALAMARI IN TEMPURA GEBACKEN**  
Kopfsalat | Limetten-Aioli  
€ 24

**PASTINAKENSCHAUMSUPPE**  
Kräuteröl  
€ 10

---

### HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

**BARBARIE ENTENBRUST**  
Gemüse Mosaik | Fenchel  
Kartoffel-Mandelbällchen  
€ 37

**SAIBLING FILET**  
Räucheraal | Gegrillte Aubergine  
Frühlingslauch  
€ 35

**KARTOFFEL GNOCCHI**  
Kirschtomaten | Rucola | Grana  
Padano  
€ 24

---

### DESSERT ZUR WAHL

**QUARK-SOUFFLÉ**  
Beeren | Sorbet  
€ 15

**KÄSEVARIATION**  
Chutney  
€ 15

---

ALS 3-GANG MENÜ € 52 | ALS 4-GANG MENÜ € 62

### WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Wendelin, Chardonnay, trocken  
0,1l | € 5,50 | 0,2l | € 10,-

### ROSÉWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Domaine Ott, By Ott Rosé, trocken  
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

#### GEBEIZTER LACHS

Shrimps | Sauerrahm | Paprika | Kräuter Tapioka  
€ 19

#### MARINIERTE AVOCADO

Eingelegtes Gemüse | Pinienkerne | Brotchip  
€ 17

---

### ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

#### GEGRILLTER PULPO

Weißer Bohnencreme | Paprika Spicy  
€ 25

#### GEDÄMPFTE HEFE-GEMÜSETASCHEN

Tomatensugo  
€ 19

---

### HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

#### ZWEIERLEI SPANFERKEL

Süß-saure Melone | Pfifferlinge  
Kräuterpüree  
€ 35

#### THUNFISCH STEAK

Schwarze Nudeln  
Zucchini-Tomatengemüse  
€ 35

#### GEMÜSE CURRY

Duftreis | Edamame Bohne  
€ 24

---

### DESSERT ZUR WAHL

#### ZITRONEN MELISSE PANNA COTTA

Heidelbeersorbet  
€ 15

#### HAUSGEMACHTES SORBET

Tagesempfehlung  
€ 10

---

ALS 3-GANG MENÜ € 52 | ALS 4-GANG MENÜ € 62

### WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Tenuta Zenato, Lugana, trocken

0,1 | € 7,50 | 0,2l | € 14,-

### ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Staatsweingut Meersburg, Spätburgunder, feinherb

0,1l | € 4,- | 0,2l | € 7,50

# 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

AAL VOM BODENSEE  
Schmorgurken | Mango | Sojasaße  
€ 21

GEGRILLTES SALATHERZ  
Granatapfel | Zwiebel | Zitrus  
€ 17

---

### ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GRATINIERTER GILLARDEAU AUSTER  
Apfel-Selleriesalat  
€ 20

GEMÜSE GAZPACHO  
Sauerrahm  
€ 10

---

### HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

KALBSRÜCKEN  
Junges Kraut | Kartoffel-Soufflé  
Babykarotte | Dijon-Senf  
€ 37

GEGRILLTER STEINBUTT  
Erbse | Baby Pak Choi | Karotte  
Buchenpilze  
€ 36

SERVIETTENKNÖDEL  
Gegrillt | Pfifferlingsrahm  
€ 24

---

### DESSERT ZUR WAHL

APRIKOSENKNÖDEL  
Süße Brösel | Vanilleeis  
€ 15

KÄSEVARIATION  
Chutney  
€ 15

---

ALS 3-GANG MENÜ € 52 | ALS 4-GANG MENÜ € 62

### WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Aufricht, Weißburgunder, trocken  
0,1l | € 5,50 | 0,2l | € 10,-

### ROSEWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Hendriks, Rosé, feinherb  
0,1l | € 4,- | 0,2l | € 7,50

# 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

#### GERÄUCHERTE ENTENBRUST

Belugalinsen | Minz-Gurkensud  
€ 21

#### FRÜHLINGSROLLE

Gemüse | Sweet Chili Soße | Asia Mayo  
€ 17

---

### ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

#### ROTBARBENFILET

Knusperkartoffel | Tomate | Creme Fraiche | Kaviar  
€ 24

#### PIFFERLINGSSCHAUMSUPPE

Geröstete Pfifferlinge  
€ 10

---

### HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

#### ROSA LAMMRÜCKEN

Gemüsetartar | Kartoffel-Ricotta  
Gnocchi  
€ 38

#### GARNELE GEGRILLT

Karotte-Papaya Salat | Gegrillter  
Fenchel  
€ 35

#### BASILIKUM PASTA

Olive | Tomate | Beurre Blanc  
€ 24

---

### DESSERT ZUR WAHL

#### HOLUNDERMOUSSE

Apfel | Haselnuss cake  
€ 15

#### HAUSGEMACHTES SORBET

Tagesempfehlung  
€ 10

---

ALS 3-GANG MENÜ € 52 | ALS 4-GANG MENÜ € 62

### ROSÉWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Tenuta Otella, Roses Roses, trocken  
0,1 | € 7,50 | 0,2l | € 14,-

### ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Bannert, Blauer Zweigelt, trocken  
0,1 | € 6,50 | 0,2l | € 12,-