

Liebichs Traditions Gerichte

	€
<u>Vorspeisen</u>	
Sommerlicher Salat mit Pfifferlingen und steirischem Kürbiskernöl	9,00
Geräucherter Bodensee-Aal mit Apfel, Gurke und grünem Meerrettich	16,00
Salat mit Wachtel, Gänseleber und Artischocken	18,00
Rinderbouillon mit Flädle	6,00
Scampi-Cremesuppe mit Pastis und Kräutern	9,00
<u>Fischgerichte</u>	
Bodenseefelchenfilets auf cremigen Pfifferlingen und Basilikum, hausgemachter Tagliatelle und Parmesan	26,00
Zanderfilet mit Pinienkernen und Pistazien, dazu Sesamspinat und gelbe Paprikabutter serviert mit jungen Kartoffeln	27,00
<u>Fleischgerichte</u>	
Feines Ragout vom Jungrehbock mit gefüllter Spätburgunderbirne und handgeschabten Spätzle	23,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet mit Sommer- und Kartoffelsalat	27,00
Rinder-Filetsteak mit geschmolzener Burrata, gelben und grünen Tomaten, dazu Maiscrêpe mit Pfifferlingen gefüllt	29,00
<u>Vegetarische Speise</u>	
Vegetarische Impressionen in 3 Gängen	35,00

Liebich's Gourmet Menü

€

Amuse gueule

* * *

Gelbschwanzmakrele lauwarm
mit Zitrone, Schnittlauchcreme und Meerrettich

17,00

* * *

Gebratene Entenleber
mit Balsamico-Kirsche und Pastinake

18,00

* * *

Hummersoufflé
mit geschäumter Mandelmilch
und Estragonöl

29,00

* * *

Allerhand vom Kalb mit Pfifferlingen
-Filet, Bries und geschmortes Bäckchen -
in Spätburgundersoße

29,00

* * *

Gefüllte Sesam-Limonenhippen mit
Himbeeren- und Passionsfruchtzabaione
dazu schwarzes Sesameis

13,00

* * *

Hausgemachtes Feingebäck

als Menü € 82,00

als 4- Gang Menü
(ohne Hummersoufflé)

62,00

als 3- Gang Menü
(ohne Hummersoufflé und Entenleber)

51,00

ALLERGIKER-INFORMATION

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

**Mit einem lieben Gruß
aus der Patisserie**

Unsere hausgemachten Desserts:

Roibuschkaltschale
mit Grapefruitsorbet
und Kokosnuss

€ 13,00

Gefüllte Sesam-Limonenhippen mit
Himbeeren- und Passionsfruchtzabaione
dazu schwarzes Sesameis

13,00

Zu unseren feinen Desserts reichen wir
hausgemachtes Feingebäck

Klassiker:

Heiße Himbeeren mit Vanille Eis
und Schlagsahne

€ 9,50

Eine Auswahl von Rohmilchkäse
mit Feigen- und Orangensenf

€ 12,00

2015er Goldbacher Müller-Thurgau,
Beerenauslese, Weingut Kress,
5 cl Süßwein € 9,50