

Kilian Stuba

ALTERNATIVEN ZUM MENÜ

À LA CARTE

Komposition von Eierschwammerl und Weinbergpfirsich

Mousse | Gel | Salat | Röstbrot belegt | junge Kräuter

30

auf Wunsch mit der Kilian Stuba Entenmastleberterrine

plus 10

UNSERE IFEN KLASSIKER FÜR ZWEI PERSONEN

AM TISCH TRANCHIERT

Brüstchen von Karu's Hennele an der Karkasse gebraten

Salzzitronenjus | Vorarlberger Bramata | gefüllte Zucchiniblüte

Gel von Pimentón de la Vera

pro Person 50

AM TISCH FLAMBIERT

Mit Patricks Sauerkirschbrand flambierte Bodensee Herzkirschen

Kakao Crêpes | Rahmeis von der Madagaskar Vanille

Crue de Cacao

pro Person 30

Kilian Stuba

SNACKS

Gelbe Gemüse-Gazpacho | Comincioli Olivenöl
Romanasalatblatt | gepökelte Ferkelbacke | Röstzwiebel | gepickelte Gurke
Schmorgemüse-Mayonnaise

GRUß AUS DER KÜCHE

Ceviche von der französischen Makrele
Tomatensalat | Imperial Kaviar | Brunnenkresseschaum

MENÜ

Wolfsbarsch aus Cadiz | mit Haut auf der Plancha gegrillt

Lauwarme Artischockenvinaigrette | leicht frittierte Calamaretti | Rouille Espuma

St. Pierre aus der Bretagne | in Estragonbutter temperiert

Cassoulet aus Hummer, Pfirsich und grünen Bohnenkernen | Piment d'Espelette | Estragontortellini

Lachsforelle aus Heimertingen | sanft gegartes Filet und der Rogen

Mango-Five Spice-Gel | Daikon-Gari-Wan Tan | marinierter Wasserspinat | Cape Laksa

Rehrücken aus dem Ellwanger Forst | als Crépinette gegart

Jus aus Herzkirschen und Sarawak Pfeffer
Brokkolipüree | rahmige Eierschwammerl | Roggen Crunch

Käse vom Wagen | Frankreich und Bregenzer Wald

Senf und Chutneys aus der eigenen Manufaktur
rustikales Nussbaguette

Bodensee Erdbeere, Rucola und grüner Pfeffer

Getränkter Mohnkuchen | Creme von Ländle Topfen und IFEN Honig

4-Gang-Menü 140

5-Gang-Menü 160

6-Gang-Menü 180

Gerne können Sie Menü-Gänge auch à la carte bestellen.