

SNACKS & BITES

Phillips 360° Holzofenbrot mit Meersalz & Malzbutter	10
Gebackene Streichholzkartoffeln mit Pfeffercreme 	8
Eingelegte Oliven aus Sizilien 	6
Kroketten mit Spanischem Schinken & Miso-Mayonaise	10
Spicy Smashed Cucumber Salad Snackgurke mit Chili Knoblauch, Limette, Koriander & Erdnuss 	8
„LASS DAS SALZ WEG, NIMM KAVIAR“ CHEFS SELECTION GOLD OSSETRA MANDARIN KAVIAR „Acipenser gueldenstaedtii“ 10 g Dose	20

DAVOR

Sashimi von gebeizter Gelbschwanzmakrele Yuzu-Vinaigrette Schnittlauch & Radieschen	22
Dry aged Beef Tatar 100g Handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet Croissant „gewaffelt“ Creme Fraiche & Schnittlauch	24
Burrata vom Bodensee-Büffel  Tomaten & Nam Dok Mango Marinierte Salate geröstete Nüsse & Basilikum	18
Carpaccio vom US-BEEF eingemachte Sommerpilze Chimichurri-Vinaigrette & Salate	22
Salatherzen Ceasar Style  mariniert mit Ceasar Dressing Parmesan 24 Monate gereift und gebeiztes Marigold-Eigelb	16

Das Überraschungsmenü in 4-Gängen.

Lasst Eurer Vorfreude freien Lauf
 und genießt den Abend
 mit einer Vorspeise, einem Zwischengang, Hauptgang
 und einem Dessert.

Vier Gänge

69

Rinderfilet im Hauptgang + 20

Weinbegleitung + 49

HAUPTSACHE

Kartoffeltaschen mit Pfifferlingen gefüllt 
 Nussbutterschaum & marinierte Wildkräuter 26

180g Rinderfilet von der Bodensee Färse dry aged
 Portweinjus | Wilder Brokkoli & Trüffelspätzle mit Nussbutterschaum 46

Time 2 Share - für 2 Personen
 700g Short Rib am Knochen gegart
 Selleriecreme | Trüffelkroketten & marinierte Salatherzen
 (Nur mit Vorbestellung) 99

Rolle vom Zander im Wirsingblatt
 Risotto von Zitrone & sommerliches Gemüse
 Beurre Blanc von Dashi & gebrannter Sahne 36

BURGER

Alle unsere Burger werden im Brioche Bun serviert.
 Dazu erhalten Sie unsere Fritten, einen Salat sowie Frittensauce

SIGNATUR MAERZ
 200 g Rindfleisch von der Färse
 Büffelmozzarella | Wasabicreme 26

HOLY COW
 Crispy Buttermilk Chicken
 Mango & Kimchi 24


 MELANZANE
 Gebackene Aubergine | Aioli & Feta 22

BBQ
 200 g Rindfleisch von der Färse
 Bacon | BBQ Sauce | Zwiebelconfit 26

DANACH

Signatur Maerz Dessert „Banane“
 Ganache von Original Beans Simply White
 Mango | Passionsfrucht | Thai-Basilikum 18

Schokokissen aus Original Beans
 Growers Finest Schokolade 15
 Ananas & Kokos & Eis von grünem Shisoblatt

Cheesecake San Sebastian
 Mit eingelegten Rum-Brombeeren & Eis von Dulce de Leche 16

BAR & SNACKS

Unsere Bar & Snack Karte ist immer von 12.00 bis 17.00 Uhr für Sie verfügbar.

SÜSS

Verschiedene Macarons - tagesaktuelle Auswahl - pro Stück	2
Schokoladenpralinen - tagesaktuelle Auswahl - pro Stück	2
Brownie & Berry Trifle im Weckglas Mandelbrownie Himbeergrütze Mascarpone & Schokoerde	5
Traum vom Apfelbaum im Weckglas Apfelkompott Mascarpone Simply White Schokolade	5

SALZIG

Phillips 360° Holzofenbrot mit Meersalz & Malzbutter	10
Gebackene Streichholzkartoffeln mit Pfeffercreme	8
Eingelegte Oliven aus Sizilien	6
Kroketten mit Spanischem Schinken & Miso-Mayonaise	10
Spicy Smashed Cucumber Salad Snackgurke mit Chili Knoblauch, Limette, Koriander & Erdnuss	8
„LASS DAS SALZ WEG, NIMM KAVIAR“ CHEFS SELECTION GOLD OSSETRA MANDARIN KAVIAR „Acipenser gueldenstaedtii“ 10 g Dose	20
Sashimi von gebeizter Gelbschwanzmakrele Yuzu-Vinaigrette Schnittlauch & Radieschen	22
Carpaccio vom US-BEEF eingemachte Sommerpilze Chimichurri-Vinaigrette & Salate	22
Salatherzen CEASAR STYLE mariniert mit Ceasar Dressing Parmesan 24 Monate gereift und gebeiztes Marigold-Eigelb	16