

Speisekarte

Mai 2025

Vorspeisen

Carpaccio von Sellerieknolle

Liebstockel vinaigrette | knusprige Kartoffelwürfel | Frisée | Haselnusskrokant -
17.50

Pre Rigor Edellachs

nach alter Hausrezeptur und für mindestens 72 Stunden gebeizt.
Kalamansi Gel | Olivenerde | Thaibasilikum - 24.00

Tatar vom Kalbsfilet

Karotte in Konsistenzen | sizilianische Kapern | Sardellenfilet | geröstetes
Bauernbrot - 22.50

Trüffeltagliatelle

hausgemacht | frischer schwarzer Périgord-Trüffel | junger Grana Padano - 24.00

Suppe

Bouillabaisse

Garnelen-Lauch Küchlein | Sauce Rouille | Tomaten- Concassée | Lauchstroh -
17.50

Hauptspeisen

Black Angus Rinderfilet "Rossini"

gebratene Entenleber | schwarzer Périgord-Trüffel
Kartoffel-Parmesan-Püree | Romanesco „polnisch" - 48.00

RESSMANN'S RESIDENCE

Speisekarte

Mai 2025

Irische butterzart geschmorte Lammstelzen

mit vielversprechenden Röstaromen

Fondant Kartoffeln | Zerlei Brokkoli | Aprikose | Wacholder-Jus - 28.50

Aus Liebe zu Österreich

Wiener Kalbschnitzel | Knusprige Bratkartoffeln

feinherbe Wildpreiselbeeren | Sardellenfilet | Kapern | Zitrone - 31.50

Skrei-Kabeljauloinaus dem arktischen Ozean

Bacon-Schalotten Crumble | Gerstengraupen | junger Mangold | Almdudler -
34.00

Rote Meerbarbe in Meersalzbutter

Gebraten | Safrankartoffeln | 2erlei von der Strauchtomate glasierte Artischocken
| Hummerschaum - 32.50

Allgäuer Obersdorfer Kässpatzn

Schmelzzwiebeln | Schnittlauch | Allgäuer Bergkäse klein - 18.00 | groß - 24.00

Desserts

Tiroler Topfenknödel

Traubensud | weißes Schokoespuma | Zimt Crumble

Piemonteser Haselnuss - 15.50

Interpretation von der Tarte Tatin

Boskop Apfel | Sablé Breton | Honig-Milchcreme | Karamell Zitronensorbet -
16.00

Speisekarte

Mai 2025

frisch abgedrehtes Sorbet des Tages

mit Wodka oder Cremant d'alsace brut am Tisch aufgegossen - 13.00

Affogato

hausgemachtes Vanilleeis | Espresso | Amaretto - 12.00

"unser Konsul Speziale"

Drei süße Köstlichkeiten aus unserer Patisserie, mit Espresso oder Kaffee - 16.00

"unser Konsul Italiano"

Eine süße Köstlichkeit aus unserer Patisserie mit Espresso oder Kaffee und ein Glas Grappa Riserva - 13.00

Kleine Käseauswahl

hausgemachtes Chutney | Früchtebrot | Grappatrauben - 17.00

Gemäß EU-Verordnung zur Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 13. Dezember 2014, weisen wir darauf hin, dass in unseren Gerichten auch Produkte verarbeitet sein können, die Ei, Sesam, Soja, Milch, Sellerie, Getreide, Senf, Fisch, Erdnüsse, Krebstiere, Schalenfrüchte, Weichtiere, Schwefeldioxid und Lupinen enthalten.