



**Liebe Gäste und Freunde,
Beachten Sie bitte unsere neuen Ruhezeiten:
Dienstag & Mittwoch ganztägig
und Sonntagabend.**

Wir freuen uns, Sie gerne auch Mittags für
ein kulinarisches 3 Gänge Menü mit einem Glas Wein
zur Auswahl für 42.00 € begrüßen zu dürfen.
(außer Sonntagmittag)

**Beachten Sie bitte unser Jubiläumsmenue
40 Jahre *Ressmann's Residence*
vom 01. Februar 2025 bis 10. März 2025!**

18. April 2025

UNSER KARFREITAG FISCHBÜFFET - MITTAGS GEÖFFNET

20. & 26. April 2025

OSTERSONNTAG & OSTERMONTAG - MITTAGS GEÖFFNET

Komplette Speisekarte

Vorspeisen

Carpaccio von Sellerieknolle

Liebstöckelvinaigrette | 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

Irische butterzart geschmorte Lammstelzen

mit vielversprechenden Röstaromen
Fondant Kartoffeln | 2erlei 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

... darf's zum Abschluss etwas Süßes sein?

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

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