s'Äpfle Restaurant

Liebe Gäste!

Wir heißen Sie herzlich willkommen im Gourmetrestaurant „s'Äpfle".

Der Name „s'Äpfle" bedeutet im Schwäbischen „kleiner Apfel". Der Apfel steht als Sinnbild für Bodman und die Region rund um den Bodensee.

Auch der Name unseres Menüs ist daher immer dem Jahreszyklus eines Apfelbaumes angepasst, von der „Blüte" bis zum „Winterschnitt". Unsere Küche ist von der jeweiligen Saison geprägt und wir verarbeiten nur die hochwertigsten Produkte. Unsere besondere Aufmerksamkeit liegt darauf, diese Produkte mit viel Respekt, Kreativität und handwerklicher Perfektion zu verarbeiten.

Die optimale Qualität der Produkte ist für uns dabei ausschlaggebend, ob wir nun eine Lachsforelle aus dem Schwarzwald, einen Rehrücken aus dem Allgäu oder einen Seeteufel aus der Bretagne verwenden.

Mein Team und ich stehen mit unserer ganzen Leidenschaft und Überzeugung als Gastgeber für diese Idee von Gastronomie!

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Abend voller Genuss und kulinarischen Erlebnissen!

Ich freue mich darauf, Sie später persönlich zu begrüßen.

Ihr

Kevin Leitner

Das Team: Simon Reichmann, Bettina Ramsauer, Edgar Dowell, Hashim Mohammadi, Vincent Groffmann, Ralf Kraft, Yvonne Jurowsky, Anja Paschotta

Unser Küchenchef Kevin Leitner empfiehlt Ihnen sein Menü

„Die Lagerung“

Bodenseefelchen

Ziegenkäse, Speck & Birne

~

Marinierte Gänseleber

Blaukraut, Malzeis, knuspriger Minikohl & Gewürzvinaigrette

~

Schaumsuppe von der Marone

Jakobsmuschel & Sauerkraut

(wahlweise mit weißem Alba Trüffel: 12 € pro Gramm)

~

Carabiniero

Reiscrème, Fenchel & Fingerlimetten

~

Allgäuer Rehrücken

Schwarzwurzelcrème, Blutwurst, Essigzwetschgen, Graupen & Wildjus

~

Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen

hausgemachtes Chutney & Früchtebrot

~

Mascarpone

Mandarine, Muscovado & Schwarztee

Menü in vier Gängen 85 € / Weinbegleitung 40 €

Menü in fünf Gängen 105 € / Weinbegleitung 45 €

Menü in sechs Gängen 125 € / Weinbegleitung 50 €

Menü in sieben Gängen 145 € / Weinbegleitung 55 €

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive Mehrwertsteuer

Vorspeisen

Marinierte Gänseleber

Blaukraut, Malzeis, knuspriger Minikohl & Gewürzvinaigrette

27

Bodenseefelchen

Ziegenkäse, Speck & Birne

23

Ziegenkäse von der Bio-Käserei „vom Höchsten“

Birne, Feldsalat & Kohlrabi

16

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive Mehrwertsteuer

Zwischengänge

Schaumsuppe von der Marone

Jakobsmuschel & Sauerkraut

(wahlweise mit weißem Alba Trüffel: 12 € pro Gramm)

21

Carabiniero

Reiscrème, Fenchel & Fingerlimetten

26

Hausgemachte Tagliatelle

weißer Alba Trüffel, Spinatcrème & Eigelb

23

(pro Gramm Trüffel extra: 12 €)

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive Mehrwertsteuer

Hauptgänge

Allgäuer Rehrücken

Schwarzwurzelcrème, Blutwurst, Graupen & eingelegte Essigzwetschgen

44

Bresse Huhn

Brust, Dimsum, Mohncrème & Schwarztee-Gewürzjus

41

Heilbutt

Butternutkürbis, Grünkohl & Fagotini

42

Venere Reis

Grünkohl, eingelegter Butternutkürbis & steirische Kürbiskerne

27

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive Mehrwertsteuer

Desserts unserer Chef-Patissière Bettina Ramsauer

Bodensee Apfel

Sorbet, Crème fraîche Mousse & Vanillecrème

17

Mascarpone

Mandarine, Muscovado & Schwarztee

17

Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen

hausgemachtes Chutney & Früchtebrot

16

Sollten Sie unter Unverträglichkeiten leiden, zögern Sie bitte nicht, uns anzusprechen, unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne weiter!

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive Mehrwertsteuer