



À LA CARTE

Wärme. Wasser. Leben.

Sehr verehrte Gäste,

wir sind hier im Süden von Deutschland. In einer Region, die wie kaum eine andere von einem sehr guten Klima verwöhnt ist. Der Bodensee, das größte Binnengewässer in Europa, mit seinen vier Anrainerstaaten und dem Blick zu den Alpen, ist eine der schönsten touristischen Destinationen in Deutschland.

Regionale Küche ist hier kein Alleinstellungsmerkmal, vielmehr seit Jahrzehnten Tradition. Lange bevor es unsere TV-Köche wieder "en vogue" gemacht haben. Dicht an dicht finden Sie hier landwirtschaftliche Betriebe, kleine feinste Weingüter. Obst- und Gemüseplantagen wie auf der Insel Reichenau, prägen diese abwechslungsreiche Landschaft. Hier wird mit ganzem Herzen angebaut, gezüchtet und stetig weiterentwickelt.

Und wir als Hotel sind ein Teil dessen und sehen es als unsere Verpflichtung, dies mit unseren Möglichkeiten zu unterstützen. Unsere Lieferanten sind in der Regel Kleinbetriebe und benötigen im täglichen Wettbewerb treue Abnehmer und Partner. Nur über den Absatz und die wirtschaftliche Wertschöpfung können sie ihre Selbstständigkeit und ein langfristiges Engagement bewahren.

Unsere Heimat sind der See und alle Nachbarländer entlang des Ufers. Wo man so wunderbar Europa erleben und genießen kann.

Unser Küchenteam zeichnet sich für unsere Küche und diese Tradition verantwortlich. Auf den Wochen- und Saisonkarten zeigen sie aber auch auf, wie interessant euro-asiatische Küche mit regionalen Produkten in Einklang gebracht werden kann.

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden in unserem Restaurant. Kleine schöne Momente sollen Ihren Aufenthalt abrunden. Wenn Ihr Besuch für Sie ein besonderes Erlebnis war, freut es unsere Mitarbeiter besonders.

Sollten Sie mit einer Leistung nicht vollauf zufrieden sein, so teilen Sie es uns bitte mit. Nur so können wir uns optimieren.

Ihr Team vom bora HotSpaResort

Max Schindler Lukas May Oliver Müller

Küchenchef Restaurantleiter Hoteldirektor

Soweit Sie von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.

ZUERST

Feldasalat | Speck Ei | Kürbis | Joghurt

neun

mit Feige | Belper Knolle

zwölf

Surf & Turf Carpacchio

Seeteufel | Rinderfilet | Garnele | Gurke | Kimchi | Grapefruit

acht | zehn

Jakobsmuschel | Serrano | Datteln | Blumenkohl - Panna Cotta | Linsen -

Bananensalat | Flower Sprout

sieb | zehn

Beef Tatar | Avocado | Rote Beete | Wasabi | Radieschen | Reispapier

neun | zehn

ETWAS FLÜSSIGES

Tom Yam Gai | Maispoularde | Galangawurzel

zehn

Bouillabaise | Sauce Rouille

vier | zehn

Bouillabaise | Sauce Rouille große Portion

ein | und | zwanzig

Kürbis - Kokossuppe | Jakobsmuschel

elf

VOM LAND UND AUS DER REGION

Maispoularde | Kürbis | Pilze | Topinambur

acht | und | zwanzig

Duo von Kalbs- & Rinderfilet | Chorizo | Blumenkohl | Karotte | Sellerierisotto

drei | und | dreißig

Hirsch meets Hirsch

Rücken & Schulter | Pflaume | Wirsing | Petersilienwurzel | Maroni | Brezeln

ein | und | dreißig

AUS DEM WASSER

Kabeljau | Rote Butter | Dill | Rote Beete | Romanesco | Blaubeere
sieben | und | zwanzig

Loup de mer | Garnele | Olive | Kapern | Lauchzwiebel | Tomatenpasta
sieben | und | zwanzig

St. Pierre | Jakobsmuschel | Miesmuschel | Safran | Okraschote | wilder Brokkoli |
Risotto
neun und | zwanzig

VEGETARISCH

Ziegenkäseravioli | Walnuss | Birne | Spinat
drei | und | zwanzig

Kürbisrisotto | Pattison | Rucola | Belper Knolle
zwei | und | zwanzig

ZUM SCHLUSS

Karamell | Zitronensalz | Baumkuchen | Himbeere

zwölf

Kürbis | Licor 43 | Granatapfel

elf

bora`s längste Praline | Valrhona Schokolade | Sauerkirsche

zwölf

Topfen | Pflaume | Mandel | Nougat

elf

**“Welch Vergnügen, einen guten Appetit zu haben,
wenn man gewiss ist, ein vortreffliches Mahl zu bekommen“.**
Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755 - 1826)



GUTEN APPETIT!