

Sommer Menü

Reichenauer Gurken und Tomaten | Jakobsmuscheln |

Avocado | Himbeervinaigrette

19,90



Confiertes Untersee Eglifilet | frische Pfifferlinge | frische Erbsen | Püree

42,00



Wangener Beerensalat | Beerensorbet | Wassermelone | Meringe

12,90

Preis Komplett für ein 3-Gang Menü

57,00

Hauswein

2022 Rotling CL trocken Der 9-er Hauswein 0,75l 27,00 / 0,5l 20,00 / 0,1l 3,90 / 0,2l 7,90

Cuvée aus Müller-Thurgau und Spätburgunder von Weingut Clauß, Lottstetten-Nack und Harald Leissner-Wangen, Bodensee.

Zum Mitnehmen 0,75 14,00 €

2015 Ihringer Winklerberg Weissburgunder Auslese | ERSTE LAGE Weingut Dr. Heger

Empfehlung zu Entenleber und zum Dessert 0,1l 6,80 / 0,75l 48,00

2023 Fidelius Cuvée trocken I Weingut Heger 0,1l 4,20 / 0,75l 29,00

Drei Rebsorten finden in dem Wein zusammen – Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc und Muskateller.

2023 Silvaner I Oktav | Ihringer Winklerberg | Dr.Heger 0,1l 4,10 / 0,75l 28,90

Ungemein duftig und frisch in der Nase mit Aromen vollreifer Birnen.. Am Gaumen wird der Fruchtkörper mit dezent floraler Aromatik ergänzt. Bereits sehr zugänglich mit betörendem Charme

2021 Göttlesbrunn Weiss | Cuvée | Markowitsch 0,1l 7,00 / 0,75l 43,00

Eine unglaubliche Verbindung zwischen Fruchttiefe und angenehmer Frische. Göttlesbrunn weiß erinnert an helle Blüten, Kräuter und gelbfleischige Frucht im Glas.

THE ZERO | Cabernet Sauvignon | Entalkoholisierter Wein 0,1l 3,70 / 0,75l 26,00

Rotwein hergestellt aus schonend entalkoholisiertem premium Wein.

NEU

THE ZERO | Sauvignon Blanc | Entalkoholisierter Wein 0,1l 3,70 / 0,75l 26,00

Weisswein hergestellt aus schonend entalkoholisiertem premium Wein.

NEU

Red Moon Sparkling alkoholfreier Premium Apfel-Schaumwein 0,1l 3,70 / 0,75l 26,00

Intensive und einladende knackige Noten von frischem Apfel, süßem Birnenfleisch, Kirschhaut und einem leichten Hauch von frischem Gras.

NEU

PINOT ROSÉ BRUT SEKT | Weingut Clauß | Handgerüttelt | trocken 0,1l 8,50 / 0,75l 59,00

Es hat solange es hat.

Vorspeisen

Klare Fisch Suppe Harissa Safran	13,50
Karotten Ingwer Suppe gebratene Jakobsmuschel	13,00
Frische Erbsensuppe Frische Pfifferlinge	13,00
Chicorée Salat Walnuss	11,50
Reichenau Blattsalat French Dressing Sonnenblumenkerne	8,80
Gurkensalat frischer Dill	8,50
Strauchtomaten Burrata	15,50
Burrata Wangener Blaubeeren Croutons Wildkräutersalat	15,90
Avocadosalat Serrano Schinken	17,50
Gebratene Entenleber Foie gras Quittengelee Jonagold Sorbet	23,00
Charentais-Melone Serrano Schinken	15,00
Wildkräutersalat Ziegenkäse im Grünkernmantel vom Höchstem Feigensenf	14,50
Wildkräutersalat Frische Pfifferlinge	18,90

Fleisch

Salat vom Tafelspitz Bratkartoffeln oder Brot	19,00
Deutsches Kalbskotelett Kräuterbutter Salat	33,00
Geschmorte Kalbsbäckchen Höri Gemüse Püree	28,00
Geschmorte Kalbshaxe frische Pfifferlinge Fettucine	32,90
Sautierte Kalbsnieren Pommery-Senf-Sauce Bratkartoffeln	28,00
Harrys Currywurst vom Kalb Pommes Frites	12,90
Ganzes gebratenes Maisgüggeli Pommes Gemüse	25,00

Fisch

Ganzer Saibling „Folie“ Petersilienkartoffeln	32,00
Ganzer Saibling „Müllerin Art“ Petersilienkartoffeln	31,00
Ganzes Untersee Felchen „Müllerin Art“ Petersilienkartoffeln	31,00 Wildfang
Ganzes Untersee Felchen „Folie“ Petersilienkartoffeln	32,00 Wildfang
Untersee Felchenfilet im Tempurateig Petersilienkartoffeln	32,00 Wildfang
Confiertes Felchenfilet Rieslingsoße Spinat Petersilienkartoffeln	35,00 Wildfang
Untersee Egli Filet Mandelbutter Petersilienkartoffeln	39,00 Wildfang
Untersee Egli Filet im Tempurateig Petersilienkartoffeln	39,00 Wildfang



EXTRA BEILAGEN

Portion Pommes Püree Bandnudeln	jeweils	5,50
Portion Bratkartoffeln Blattspinat Gemüse	jeweils	6,00

Beilagenänderung **2,00**

Vegetarisch

Höri Dinkelmaultaschen Hörigemüse Petersilien-Pesto	19,00
Kichererbsenbratling Frühlingsgemüse Petersilienkartoffeln	20,50
Acquerello Risotto Steinpilze Ziegenkäse	22,00
Tagliatelle Kräutersaitlinge getrocknete Tomaten	22,50
Hausgemachte Serviettenknödel frische Pfifferlinge in Kräuterrahm	25,00

Dessert

FrISChe Ananas mit Zitroneneis	12,00
Mousse au Chocolat Valrhona-Schokolade	13,00
Cassis-Sorbet Creme de Cassislikör	13,00
Hausgemachtes Jonagold Sorbet Schuss Aufricht Jonagold	14,00
Gratinierte Wangener Blaubeeren Vanille Eis	15,00

Zubereitungsart mindestens 30 Minuten

