

# Tagesempfehlung

Herbtsalat | Feige | Traube | Ziegenkäse  
15,90



Ganze Seezunge vom Grill | Petersilienkartoffeln | frischer Blattspinat  
44,00 Wildfang



Poget Austern Stück 4,30

## Aperitif-Empfehlung

**Champagne | Haton & Filles | Cadence**

0,1l 9,90 / 0,75l 65,00

In der Nase zunächst fruchtig, fein und elegant, mit Noten von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten. An der Luft kommen Noten von Orangen und Lakritze zum Vorschein. Ausgewogene Struktur mit langem Abgang und angenehmen Noten von Weinbergpfirsich.

## 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

**2022 Tenuta Regaleali Leone Blend | Terre Siciliane IGT**

0,1l 6,70 / 0,75l 42,90

Eine Blend, eine pikante sizilianische weiße Cuvée aus überwiegend Catarratto, Pinot Bianco und Sauvignon, zeigt schöne Frucht- und frische Mandelnoten sowie einen knackigen, äußerst sauberen Geschmack mit genussvoller Länge.

**2018 Ihringer Winklerberg Muskateller VDP Erste Lage, trocken**

0,1l 7,00 / 0,75l 50,00

Frischer und zartwürziger Duft nach reifem Pfirsich flankiert von feinen Zitrusnoten und floralen Komponenten.

**THE ZERO | Cabernet Sauvignon | Entalkoholisierter Wein**

0,1l 3,70 / 0,75l 26,00

**Rotwein** hergestellt aus schonend entalkoholisiertem premium Wein.

NEU

**It's not a sin | Riesling alkoholfrei | Deutschland**

0,1 3,40 / 0,75l 26,00

Aromatisierter und entalkoholisierter Riesling, der mit natürlichen Aromen von Ingwer und Bitterorangenschale versetzt wird.

NEU

**Martini Alkoholfrei VIBRANTE**

5cl 5,70

köstlich komplexer Aperitivo mit lebendigen Zitrusaromen.

NEU

**PINOT ROSÉ BRUT SEKT | Weingut Clauß | Handgerüttelt | trocken**

0,1l 8,50 / 0,75l 55,00

Es hat solange es hat.

## Vorspeisen

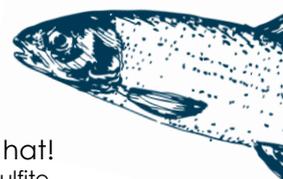
Klare Fisch Suppe   Harissa   Safran	13,50
Kürbiscreme Suppe   Jakobsmuschel	13,00
Hausgemachte klare Ochsenschwanzsuppe   Blätterteig Käse Stange	9,00
Reichenau Blattsalat   French Dressing   Sonnenblumenkerne	8,80
Chicorée Salat   Walnuss	11,50
Gurkensalat   frischer Dill	8,50
Avocadosalat   Serrano Schinken	17,50
Gebratene Entenleber Foie gras   Quittengelee   Jonagold Sorbet	23,00
Bio Happy Foie Ente   Quittengelee   Jonagold Sorbet	19,90
Lauwarme Kalbszunge   Vinaigrette	18,00
Trüffelpommes   Parmesan   Trüffelmayonnaise	12,50

## Fleisch

Bio Simmentaler Filetspitzen   Kräuterseitlinge   Nudeln	43,00
T-Bone Steak vom Kalb   Kräuterbutter   Salat	34,90
Deutsches Kalbskotelett   Kräuterseitlinge   Nudeln	39,00
Sautierte Kalbsnieren   Pommery-Senf-Sauce   Bratkartoffeln	28,00
Kalbszunge   Spinat   Madeirasoße   Kartoffelpüree	25,00
Geschmorte Kalbsbäckchen   Höri Gemüse   Püree	28,00
Harrys Currywurst vom Kalb   Pommes Frites	13,90
Spare Ribs vom Hällischen Schwein   Pommes Frites	19,90

## Fisch

Ganzer Saibling „Folie“   Petersilienkartoffeln	32,00
Ganzer Saibling „Müllerin Art“   Petersilienkartoffeln	31,00
Confiertes Saiblingsfilet   Rieslingsoße   Spinat   Petersilienkartoffeln	36,00
Gebratenes Saiblingsfilet   Tomaten   Kräuterseitlinge   Petersilienkartoffeln	34,00
Untersee Saiblingsfilet im Tempurateig   Petersilienkartoffeln	32,00
Ganzer Untersee Hecht   Petersilienkartoffel	30,00 <small>Wildfang</small>



### EXTRA BEILAGEN

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

**Beilagenänderung** **2,00**

### Vegetarisch

Acquerello Risotto   Steinpilze   Ziegenkäse	22,00
Höri Dinkelmaultaschen   Herbstgemüse   Petersilien Pesto	19,00
Steinpilz Gnocchi   Salbeibutter	18,00
Kürbis Ravioli   Kürbiskernöl	18,00

### Dessert

Mousse au Chocolat   Valrhona-Schokolade	13,00
Cassis-Sorbet   Creme de Cassislikör	13,00
Hausgemachtes Jonagold Sorbet   Schuss Aufricht Jonagold	14,00
Feigen   Vanille Eis   Contreau	12,00

**Zubereitungsart mindestens 30 Minuten**

