

Tagesempfehlung

Herbstsalat | Feige | Traube | Ziegenkäse
15,90



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



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.

2019 Idda | Etna Rosso DOP | Gaja

0,1l 11,00 / 0,75l 81,00

Der Gaja Idda Etna Rosso DOP präsentiert sich mit einem Bouquet von Marzipan, Sauerkirsche und Maulbeere. Am Gaumen ist der Wein elegant mit feinen Tanninen, einer gut abgestimmten Säure, die dem Wein Frische und Jugendlichkeit verleiht.

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

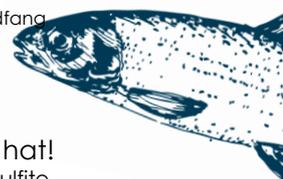
Klare Fisch Suppe Harissa Safran	13,50
Kürbiscreme Suppe Jakobsmuschel	13,00
Reichenau Blattsalat French Dressing Sonnenblumenkerne	8,80
Tartar von geräucherter Lachsforelle geräucherter Lachsforelle	18,50
Chicorée Salat Walnuss	11,50
Gurkensalat frischer Dill	8,50
Avocadosalat Serrano Schinken	17,50
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

T-Bone Steak vom Kalb Kräuterbutter Salat	34,90
Deutsches Kalbskotelett Kräuterseitlinge Nudeln	39,00
Deutsches Kalbskotelett Kräuterbutter Salat	35,00
Sautierte Kalbsnieren Pommery-Senf-Sauce Bratkartoffeln	28,00
Kalbszunge Spinat Madeirasoße Kartoffelpüree	25,00
Geschmorte Kalbsbäckchen Höri Gemüse Püree	28,00
Ganzes gebratenes Maisgüggeli Pommes Gemüse	25,00
Harrys Currywurst vom Kalb Pommes Frites	13,90
Spare Ribs vom Hällischen Schwein Pommes Frites	19,90

Fisch

Ganzer Saibling „Folie“ Wangener Petersilienkartoffeln	32,00
Ganzer Saibling „Müllerin Art“ Wangener Petersilienkartoffeln	31,00
Confiertes Saiblingsfilet Rieslingsoße Spinat Wangener Petersilienkartoffeln	36,00
Ganzer gebackener Saibling Knoblauch, Rosmarin Ingwer Wangener Petersilienkartoffeln	34,00
Ganzes Untersee Felchen „Müllerin Art“ Wangener Petersilienkartoffeln	31,00 Wildfang
Ganzes Untersee Felchen „Folie“ Wangener Petersilienkartoffeln	32,00 Wildfang
Gebratenes Felchenfilet Tomaten Kräuterseitlinge Wangener Petersilienkartoffeln	36,00 Wildfang
Untersee Felchenfilet im Tempurateig Wangener Petersilienkartoffeln	32,00 Wildfang
Untersee Hechtfilet auf der Haut gebraten Petersilienkartoffeln Kapernbutter	33,00 Wildfang
Ganzer Untersee Hecht Petersilienkartoffel	30,00 Wildfang



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

