

# Tagesempfehlung

Herbstsalat | Feige | Traube | Ziegenkäse  
15,90



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



## 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

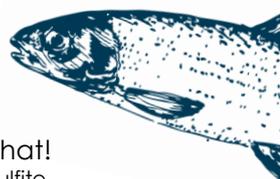
Klare Fisch Suppe   Harissa   Safran	13,50
Kürbiscrème Suppe   Wildgarnele im Tempurateig	13,00
Reichenau Blattsalat   French Dressing   Sonnenblumenkerne	8,80
Tartar von geräucherter Lachsforelle   Gurke	18,50
Chicorée Salat   Walnuss	11,50
Gurkensalat   frischer Dill	8,50
Avocadosalat   Serrano Schinken	17,50
Gebratene Entenleber Foie gras   Quittengelee   Jonagold Sorbet	23,00
Bio Happy Foie Ente   Quittengelee   Jonagold Sorbet	19,90
Trüffelpommes   Parmesan   Trüffelmayonnaise	12,50
Lauwarme Kalbszunge   Vinaigrette	18,00

## Fleisch

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

## Fisch

Ganzer Saibling „Folie“   Wangener Petersilienkartoffeln	32,00
Ganzer Saibling „Müllerin Art“   Wangener Petersilienkartoffeln	31,00
Ganzer gebackener Saibling   Knoblauch, Rosmarin Ingwer   Wangener Petersilienkartoffeln	34,00
Confiertes Saiblingsfilet   Rieslingsoße   Spinat   Wangener Petersilienkartoffeln	36,00
Untersee Saiblingsfilet im Tempurateig   Wangener Petersilienkartoffeln	32,00 Wildfang
Untersee Hechtfilet auf der Haut gebraten   Petersilienkartoffeln   Kapernbutter	33,00 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
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

