

# Tagesempfehlung

Carpaccio von rote Bete | Burrata I Coppa

14,40€



"Barbarie" Entenbrust | Cranberry Soße | frische  
Schwarzwurzeln | Kartoffelpüree

33,00€

## 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.

**Champagne | Haton & Filles | Agathe | rose**

**0,1l 11,00 / 0,75l 77,00**

Ausdrucksstark und kräftig in der Nase, mit Aromen von Johannisbeeren, Veilchen und Feigen, verführt Agathe Rosé vom ersten Moment an.

## Wein-Empfehlung

**2023 Scheurebe | Weingut Aufricht**

**0,75l 40,50 / 0,1l 5,90**

aromatisch & würzig, klassisch & traditionell, leicht & unkompliziert  
Animierende Exotik von Ananas und Mango in der Nase. Am Gaumen trocken mit einem spannenden Finish von Minze.

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

**Empfehlung zu Entenleber und zum Dessert**

**0,1l 6,80 / 0,75l 48,00**

**2019 Idda | Etna Rosso DOP | Gaja**

**0,1l 11,60 / 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.

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

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

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

**NEU**

Es hat solange es hat.

## Vorspeisen

Klare Fisch Suppe   Harissa   Safran	12,50
Maronie Suppe   Wildgarnele im Tempurateig	12,50
Feldsalat   Speck   Kürbiskernöl	14,00
Eisbergsalat   Zitrusfrüchte	9,50
Chicorée Salat   Walnuss	10,00
Gurkensalat   frischer Dill	8,50
Avocadosalat   Tempura Garnele	19,00
Gebratene Entenleber Foie gras   Quittengelee   Jonagold Sorbet	23,00
Trüffelpommes   Parmesan   Trüffelbutter	12,50

## Fleisch

Geschmorte Kalbsbäckchen   Höri Gemüse   Püree	27,00
Deutsches Kalbskotelett   Kräutersaitlinge   Nudeln	37,00
Deutsches Kalbskotelett   Kräuterbutter   Salat	34,00
Tafelspitz vom Kalb   Rahmwirsing   Apfel Meerrettich Creme   Wangener Petersilienkartoffeln	25,00
Harrys Currywurst vom Kalb   Pommes Frites	12,00
Rostbraten vom Rumpsteak   Schalotten Soße   Buchweizenspätzle	33,00

## Fisch

Ganze Seezunge vom Grill   Petersilienkartoffeln   frischer Blattspinat	44,00	Wildfang
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	
Confiertes Steinbutt Filet   Meeresbohnen   Chablis Soße Wangener Petersilienkartoffeln	38,90	

## EXTRA BEILAGEN

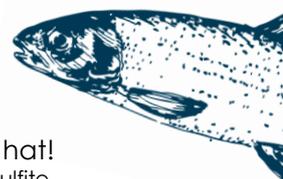
Portion Pommes   Püree   Bandnudeln	jeweils	5,50
Portion Bratkartoffeln   Blattspinat   Gemüse	jeweils	6,00

## Beilagenänderung

2,00

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Es hat solange es hat!  
Unsere Weine enthalten Sulfite.



## Vegetarisch

Buchweizenspätzle   Kräutersaitlinge   Wirsing	19,90
Gratin von Süßkartoffeln mit gebratener Burrata	22,00

## Dessert

Mousse au Chocolat   Valrhona-Schokolade	13,00
Cassis-Sorbet   Creme de Cassislikör	13,00
Hausgemachtes Jonagold Sorbet   Schuss Aufricht Jonagold	14,00
Cheesecake   Portwein Kirschen   Vanilleeis	14,00
Marillensorbet mit Prinz Alter Marille	13,00

