

Frühlingsmenü

Karamellierter Ziegenkäse |
Rote Beete Carpaccio | Apfel | Petersilien Pesto
14,00

Entrecote vom Kalbsrücken | grüner Spargel | Soße Hollandaise |
Wangener Petersilienkartoffeln
37,00

Rhabarberkompott | Vanilleeis
8,90

Menü Komplett 49,00

Französischer Aperitif 1 Glas Champagner Rose mit 3 Poget Austern 19,00

Poget Austern 3 Stück 12,00 | 6 Stück 19,00 | 12 Stück 33,00

Aperitif-Empfehlung

Champagne | Haton & Filles | Cadence 0,1l 10,00 / 0,75l 70,00

In der Nase zunächst fruchtig, fein und elegant, mit Noten von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten.

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

**2015 Ihringer Winklerberg Weissburgunder Auslese | ERSTE LAGE Weingut Dr. Heger
Empfehlung zu Entenleber und zum Dessert 0,1l 6,80 / 0,75l 48,00**

2018 Ihringer Winklerberg Muskateller VDP ERSTE LAGE | trocken 0,1l 7,50 / 0,75l 50,00

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

2021 Prellenkirchen | Carnuntum | Markowitsch 0,1l 6,10 / 0,75l 43,00

Ein intensiver, sehr komplexer Burgundertyp, der nicht mit Fruchtfülle geizt, gleichzeitig aber mit salziger Mineralik und engmaschiger Textur auch für aparte Eleganz sorgt.

2022 Lucente | Luce | Toskana 0,1l 9,10 / 0,75l 64,00

Im Glas zeigt er sich in einem dunklen Rot mit violetten Reflexen und einem fruchtigen Bukett.

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.

Eistaucher | 2023 | Gutswein | Weingut Aufricht 0,1l 6,20 / 0,75l 43,00

Riesling von besonders kalkhaltigen Parzellen. Klar wie ein Bergbach. Feinherbe Süße und Frucht, die Lust auf mehr macht!

Vorspeisen

Salat vom grünen Spargel gekochter Spanferkelschinken	19,00
Klare Fisch Suppe Harissa Safran	12,50
Karotten-Ingwer Suppe Wildgarnele im Tempurateig	12,50
Petersilienwurzelcreme Suppe	8,50
Eisbergsalat Orangen	9,50
Gurkensalat frischer Dill	8,90
Chicorée Salat Walnuss	11,00
Avocadosalat Tempura Garnele	19,00
Strauchtomaten Büffelmozzarella grüne Soße	14,00
Carpaccio von roter Bete Bacon	10,50
Gebratene Entenleber Foie gras Quittengelee Jonagold Sorbet	23,00
Trüffelpommes Parmesan Trüffelmayonnaise	13,50

Fleisch

Bodensee Färse Rib Eye Dry Aged Kräuterbutter Salat	35,60
Bodensee Färse Flanksteak Kräuterbutter Salat	27,00
Deutsches Kalbskotelett Kräuterseitlinge Nudeln	38,00
Deutsches Kalbskotelett Kräuterbutter Salat	35,00
Sautierte Kalbsnieren Pommery-Senf-Sauce Bratkartoffeln	28,50
Harrys Currywurst vom Kalb Pommes Frites	13,50
Gebratene Kanninchenkeule Pommery Senf Soße Gemüse Nudeln	28,00

Fisch

Confiertes Saiblingsfilet Rieslingsoße Blattspinat Wangener Petersilienkartoffeln	36,00
Gebratenes Saiblingsfilet Kräuterseitlinge Wangener Petersilienkartoffeln	34,00
Ganzer Untersee Hecht auf der Haut gebraten Kapernbutter Wangener Petersilienkartoffeln	33,00 Wildfang
Untersee Hechtfilet auf der Haut gebraten Kapernbutter Wangener Petersilienkartoffeln	33,00 Wildfang

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach dem Untersee-Wildfang



EXTRA BEILAGEN

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

Beilagenänderung **2,00**

Vegan

Kichererbsencurry Broccoli		17,90
Vegane Currywurst Pommes Frites		14,00

Vegetarisch

Buchweizenspätzle Kräuterseitlinge Fior di latte		20,90
Höri Dinkelmaultaschen Herbstgemüse Petersilien Pesto		20,00

Dessert

Cassis-Sorbet Creme de Cassislikör		13,00
Hausgemachtes Jonagold Sorbet Schuss Aufricht Jonagold		14,00
Marillensorbet mit Prinz Alter Marille		13,00
Mousse au Chocolat Valrhona-Schokolade		13,00
Flug Mango Joghurt Joghurteis		14,90

