

Wintermenü

Feldsalat | Ziegenkäse | Parmaschinken | Feige

13,90



Saiblingsklößchen | Blattspinat | Safransoße | Wangener Kartoffeln

27,50



Orangentörtchen | Passionsfruchtsorbet

10,00

Menü Komplett 42,50

Chef`s Wein

2021 Rotling CL trocken Der 9-er

Cuvée aus Müller-Thurgau und Spätburgunder von Weingut Clauß, Lottstetten-Nack und Harald Leissner-Wangen, Bodensee. Im Auftakt sehr fruchtig, erinnert an rote Johannisbeere und reife Erdbeeren, leicht nach Kirsche.

0,75l 27,00 € 0,5l 20,00 € 0,1l 3,90 € 0,2l 7,90 €

Zum Mitnehmen 0,75 14,00 €

2020 Fetească regală Rumänien

0,1l 5,00

0,75 36,00

Die autochthone rumänische Rebsorte Fetească Regală ist die wichtigste Weißweinrebsorte des Landes. Sie steht für würzige und aromatische Weine. Im Duft neben Birnen und Pfirsich auch etwas Litschi.

2021 Stefano Antonucci Verdicchio die Castelli di Jesi DOC Italien

0,1l 4,70

0,75 33,00

Castelli di Jesi in den Marken ist die Kernzone im Anbaugebiet der spannenden Rebsorte Verdicchio. Feine Nase von Wiesenkräutern, Melone und etwas Anis.

2020 Sauvignon Blanc Spier Est.1692 Südafrika

0,1l 3,70

0,75 26,00

Spier Signature Sauvignon Blanc ist ein knackiger, aromatisch verspielter Wein, der einem dank seiner ausgeglichenen Säure im wahrsten Sinne des Wortes das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt!

2021 Vino de pago Patria Chica BIO Spain

0,1l 4,70

0,75 33,00

Der Wein zeigt sich komplex mit Aromen von dunklen Beeren, Pflaume, Rauch, Veilchen und deutlichen Holznoten. Am Gaumen viel Textur und Geschmack, gereifte Tannine, saftige Frucht und ein langer, eleganter Abgang.

2019 Chateau de L´Hospital Frankreich

0,5l 29,00

3,0l 170,00

Komplexe Cuvée aus mehrheitlich Merlot und kleineren Anteilen von Cabernet Sauvignon, Petit Verdot sowie Malbec. Deutliche Röstaromen nach Kakao und Mokka in der Nase, dazu erdige Noten, Paprika, Heidelbeersaft und Hagebutte.

Es hat solange es hat.

Vorspeisen

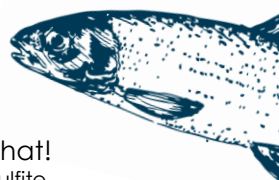
Klare Untersee Fisch Suppe Harissa Safran	11,50
Hausgemachte Hummersuppe	14,00
Schwarzwurzel Apfelsüppchen geröstete Haselnüsse	9,50
Grüner Salat	7,50
Chicorée Salat Wangener Williamsbirne Walnuss	10,50
Avocadosalat Parmaschinken Granatapfel	15,50
Gebratene Entenleber Foie Gras Feldsalat Orangenvinaigrette Schwarze Walnüsse	19,90
Nüsslisalat Speckwürfeln Kürbiskernöl	12,50
Wildgarnele Tempura Avocadocreme Aubergine	17,50

Guisepe Giusti Balsamico Tasting

6 verschiedene ausgezeichnete Balsamico zum Probieren	7,00
---	------

EXTRA BEILAGEN

Portion Pommes	4,50
Portion Blattspinat	5,00
Portion Gemüse	5,00
Portion Bratkartoffeln	5,00
Portion Bandnudeln	4,50
Portion Püree	4,50



Fleisch

Kalbskotelett Kräuterbutter Grüner Salat	31,50
Kalbskotelett Kräuterseilfinge Nudeln	35,50
Kalbsbäckchen Höri Gemüse Püree	27,50
Kalbsrücken Blattspinat Frische Trüffel Kartoffelpüree	35,00
Harrys Currywurst vom Kalb Pommes Frites	14,00
Sautierte Kalbsnieren Pommery-Senf-Sauce Bratkartoffeln	26,50
Hirschrücken Cranberry Soße Petersilienwurzel Buchweizenspätzle	35,00

Fisch

Frische Speciales Gillardeau Austern **Stk. 3,90**

Ganzer Saibling „Müllerin Art“ Petersilienkartoffeln	28,00
Ganze Saibling „Folie“ Petersilienkartoffeln	31,00
Confiertes Saiblingsfilet Rieslingsoße Blattspinat Petersilienkartoffeln	33,00
Atlantik Rochenflügel Blattspinat Safransoße Petersilien Kartoffeln	38,00



Vegetarisch

Acquerello Risotto Steinpilze Ziegenkäse	18,50
Acquerello Risotto Lakritze Wildgarnele	23,00
Höri Dinkelmaultaschen Wintergemüse Basilikum Pesto	17,50
Frische Tagliatelle Grana Padano Kräuterseiltinge marinierte Tomaten Frühlingszwiebeln	19,00
Frische Tagliatelle frische Trüffel	21,00

Dessert

Mousse au Chocolat Valrhona-Schokolade	12,00
Cassis-Sorbet Creme de Cassislikör	12,00
Hausgemachtes Jonagold Sorbet Schuss Aufricht Jonagold	13,00
Marinierte Feigen Cointreau Vanille Eis	14,00
Käse Dessert	12,00
Pralinenparfait Gewürzbirnen Sabayone	12.50

