

Wintermenü

Hausgemachte Ravioli mit pecorino Füllung | getrocknete Tomaten |

18,50



Saiblingsklößchen | Rieslingsoße | Blattspinat | Petersilienkartoffeln

28,50



Mandarinenparfait | Minz Joghurt Schaum

10,00

Menü Komplett 44,50

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 / 0,75l 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 / 0,75l 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 Rose Spier | Pinot Noir | Chardonnay Est.1692 Südafrika 0,1l 3,70 / 0,75l 26,00

Spier Signature Rosé ist ein ungemein erfrischender und fruchtiger Wein, der gut gekühlt auf jeder Sommerterrasse viel Spaß bereitet.

2021 Vino de pago Patria Chica BIO Spanien

0,1l 4,70 / 0,75l 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

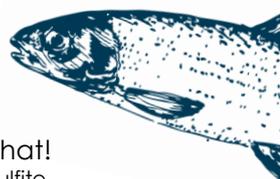
Klare Untersee Fisch Suppe Harissa Safran	11,50
Maronisuppel Wildgarnele im Tempurateig	11,50
Grüner Salat	7,50
Gurken Salat Minze Erdnüsse	8,00
Nüsslisalat Speckwürfeln Kürbiskernöl	12,50
Chicorée Salat Wangener Williamsbirne Walnuss	10,50
mit frischer Jakobsmuschel	19,50
Gebratene Entenleber Foie Gras Feldsalat Orangenvinaigrette Schwarze Walnüsse	19,90
Wildkräutersalat Ziegenkäse im Grünkernmantel vom Höchsten Feigensenf	14,50
Avocadosalat Echt Hällische Coppa	16,00

Guiseppe 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

Geschmorte Kalbsbäckchen Höri Gemüse Püree	27,50
Sautierte Kalbsnieren Pommery-Senf-Sauce Bratkartoffeln	26,50
NZL Rumpsteak geschroteter Pfeffer Wintergemüse Bratkartoffeln	29,90
Gebratenes ganzes Maisgüggeli Höri Gemüse Pommes	23,50

Frische Speciales Gillardeau Austern

1 Stk.	3,90
6 Stk.	19,00
12 Stk.	27,00

Fisch

Ganzer Saibling „Müllerin Art“ Petersilienkartoffeln	28,00
Ganze Saibling „Folie“ Petersilienkartoffeln	31,00
Confiertes Saiblingsfilet Rieslingsoße Blattspinat Petersilienkartoffeln	33,00
Atlantik Rochenflügel Chicorée Kapern Petersilienkartoffeln	34,00 Wildfang
Untersee Aal „Grün“ Petersilienkartoffeln	31,00 Wildfang
Ganzes Untersee Felchen „Müllerin Art“ Petersilienkartoffeln	28,00 Wildfang
Ganzer Untersee Felchen „Folie“ Petersilienkartoffeln	31,00 Wildfang
Gebratene Atlantikseezunge Petersilienkartoffeln (Für 2 Prs)	p.P. 38,50
Ganzer Untersee Hecht Petersilienkartoffel	28,00 Wildfang
Frische Jakobsmuschel in der Schale	p. Stück 8,50 Wildfang

Fragen Sie bitte unsere Servicepersonal nach weitere Untersee Wildfang Fischen



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

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

