

Frühlingsmenü

Salat von Wangener Spargel |
geräucherter Spanferkelschinken
15,50



Saiblingsklößchen | Blattspinat
Petersilienkartoffeln | Safransoße
28,00



Buttermilch Joghurt Parfait | Rhabarber Kompott | Crumbel | Rhabarber
Buttermilcheis
12,50

Menü Komplett 46,00

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. 0,75l 27,00 € 0,5l 20,00 € 0,1l 3,90 € 0,2l 7,90 €
Zum Mitnehmen 0,75 14,00 €

2021 Castel Firmian Moscato Giallo | Trentino DOC | Italien 0,1l 4,20 / 0,75l 29,00

Frische, Muskatwürze und edle Süße. Sein kräftiger Körper balanciert perfekt die animierende Säure. Spritzige Zitrone und Äpfel, Nektarine und Pfirsich - italienische Grazie!

2018 Chianti Classico Riserva | Rocca delle Macie | Toskana 0,1l 5,30 / 0,75l 37,00

Merlotanteil macht ihn früh trinkreif. Funkelndes rubinrot.

2022 Scheurebe 470 | Weingut Aufricht | Meersburg 0,1l 4,20 / 0,75l 29,00

Die sehr aromatische, nach frischen Kräutern wie Kerbel, Koriander und Dill duftende Sorte findet am See ideale Bedingungen. Schlank, rassig, frisch, lebendig und leichtfüßig am Gaumen.

2019 Chateau de L´Hospital Frankreich 0,5l 29,00

Komplexe Cuvée aus mehrheitlich Merlot und kleineren Anteilen von Cabernet Sauvignon, Petit Verdot sowie Malbec.

2021 Côtes-du-Rhône AOP Cuvée Speciale Tardieu 0,1 4.80 / 0,75l 33.00

Im Bukett reifer Apfel, Quitte und etwas Raucharoma. Am Gaumen eine angenehm reife Note mit Mango und Grapefruit. Aber auch Kräuter, Kamille und Minze sorgen für einen komplexen Gesamteindruck mit viel Spannung und Druck im Mund.

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

Es hat solange es hat.

Vorspeisen

Klare Untersee Fisch Suppe Harissa Safran	11,50
Cremesuppe von Wangener Spargel	8,00
Brunnenkresse Cremesuppe Wildgarnele im Tempurateig	11,50
Brunnenkresse Salat geriebener Pecorino gekochtes Ei	9,50
Grüner Salat	7,50
Gurken Salat Minze Erdnüsse	8,00
Chicorée Salat Wangener Williamsbirne Walnuss	10,50
Avocadosalat Echt Hällischer Coppa (luftgetrockneter Schinken)	16,00
Wiesenkräutersalat Ziegenkäse Grünkernmantel vom Höchstem Feigensenf	14,50

Giuseppe Giusti Balsamico Tasting

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

Wangener Spargel vom Blanhof

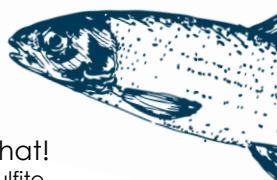
Portion frischer Wangener Spargel Sauce Hollandaise Butterkartoffeln	25,50
--	-------

Dazu servieren wir:

Kleines Kalbsrücken Steak	16,00
Portion Gekochter Bauernschinken	6,50
Ein Gebratenes Saiblingsfilet	15,50

Dazu empfehlen wir den Spargel Wein

Fidelius Cuvée trocken 2022 | Weingut Heger 0,1l 3,80 / 0,75l 27,00
Drei Rebsorten finden in dem Wein zusammen – Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc und Muskateller. Passend perfekt zum Sparge



Fleisch

Geschmorte Kalbsbäckchen Höri Gemüse Püree	27,50
Sautierte Kalbsnieren Pommery-Senf-Sauce Bratkartoffeln	26,50
Kalbskotelett Kräuterseitlinge Nudeln	35,50
Kalbskotelett Kräuterbutter Grüner Salat	29,90
Kalbsschulterbraten frische Champions Gemüse Bandnudeln	23,00
Gebackenes Kalbshirn Blattspinat Petersilienkartoffeln	26,50
NZL Rumpsteak geschroteter Pfeffer Wintergemüse Bratkartoffeln	29,90
Coq au vin vom Stubenküken Kartoffelpüree	25,50
Harrys Currywurst vom Kalb Pommes Frites	12,50
Burehäxle Kartoffelpüree Pommery-Senfsauce	18,50

Fisch

Ganzes Untersee Felchen „Müllerin Art“ Petersilienkartoffeln	28,00 Wildfang
Ganzer Untersee Felchen „Folie“ Petersilienkartoffeln	29,00 Wildfang
Felchenfilet im Tempurateig Petersilienkartoffeln	30,00 Wildfang
Ganzer Saibling „Müllerin Art“ Petersilienkartoffeln	28,00
Ganze Saibling „Folie“ Petersilienkartoffeln	31,00
Confiertes Saiblingsfilet Blattspinat Safransoße Petersilienkartoffeln	33,00
Ganzer Untersee Hecht Petersilienkartoffel	28,00 Wildfang
Confiertes Hechtfilet Wangener Spargelragout Kartoffelpüree	36,00
Untersee Hechtfilet auf der Haut gebraten Petersilienkartoffeln Kapernbutter	29,50 Wildfang

EXTRA BEILAGEN

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

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Es hat solange es hat!
Unsere Weine enthalten Sulfite.



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 Sommergemüse Basilikum Pesto	18,00
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
Käse Dessert	12,00

