

# Frühlingsmenü

Wildgarnele im Tempurateig | Avocado | Tomate | schwarzer Knoblauch 19,50



Gebratener Seeteufel | weißer Spargel | Petersilienkartoffeln 38,00



Aperolsorbet | Orange | Schaumwein 12,50

**Preis Komplett für ein 3-Gang Menü  
52,00**

## **Chefs Weinempfehlung des Tages**

**0,75 28,00**

### **Hauswein**

#### **2022 Rotling CL trocken Der 9-er Hauswein**

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 €

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

**Empfehlung zu Entenleber und zum Dessert** **0,1l 6,80 / 0,75l 48,00**

#### **2022 LAHRER Auxerrois | VDP. Ortswein Wöhrle**

**0,1l 5,20 / 0,75l 36,00**  
JG 2022 85/100 Punkte Eichelmann 2024, 87/100 Punkte VINUM 2024, 3 Trauben  
"beeindruckend" Gault&Millau 2024

#### **2022 FOLAR | Weingut Santi | Lugana**

**0,1l 5,50 / 0,75l 37,00**  
Einzigartige Noten durch Traube 'Lugana'Folar, ein Weißwein voller Frische und Eleganz

#### **2021 Göttlesbrunn Redmont | Carnutum | Weingut Markowitsch**

**0,1l 6,40 / 0,75l 45,00**  
In der Nase eine feinrauchige, mineralische Noten, dunkelbeerige Anklänge, dezente Vanillenoten. Am Gaumen kraftvoll, saftig und voller Eleganz.

#### **2021 Aufrichtig Weiss | Weingut Aufricht | Meersburg**

**0,1l 5,80 / 0,75l 40,50**  
fruchtig / aromabetont / säurearm / mild / körperreich / aus dem Holzfass  
Cuvée aus Riesling und Grauburgunder

#### **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.

#### **THE ZERO | Austrian Sparkling Wine Rosé | alkoholfrei**

**0,1l 7,00 / 0,75l 43,00**  
Dieser fein perlende Rosé Schaumwein überzeugt mit seiner exotisch – würzigen Frucht und Aromen von Aprikosen, Äpfeln und reifen Trauben.

**NEU**

#### **THE ZERO | Sauvignon Blanc | Entalkoholisierter Wein**

**0,1l 3,40 / 0,75l 26,00**  
Weisswein hergestellt aus schonend entalkoholisiertem premium Wein.

**NEU**

**PINOT ROSÉ BRUT SEKT | Weingut Clauß | Handgerüttelt | trocken 0,1l 8,50 / 0,75l 59,00**

Es hat solange es hat.

## Vorspeisen

Klare Fisch Suppe   Harissa   Safran	13,50
Spargelcreme Suppe	8,50
Petersilienwurzel-Cremesuppe   gebratene Jakobsmuschel	13,00
Chicorée Salat   Walnuss	11,50
Reichenau Blattsalat   French Dressing   Sonnenblumenkerne	8,80
Blattsalat   Simmentaler Filetspitzen	22,00
Gurkensalat   frischer Dill	8,50
Wildkräutersalat   gebratene Jakobsmuschel	19,50
Wildkräutersalat   Ziegenkäse im Grünkernmantel vom Höchstem   Feigensenf	14,50
Avocadosalat   Parmaschinken	17,50

## Fleisch

Bio-Filesteak vom Simmentaler Rind   geschroteter Pfeffer   Höri Gemüse   Bratkartoffeln	43,00
Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak   Schalotten-Rotweinsouße   Dinkel Spätzle	33,70
Deutsches Kalbskotelett   Kräuterbutter   Grüner Salat	33,00
Deutsches Kalbskotelett   Kräuterseitlinge   Fettucine	37,50
Geschmorte Kalbsbäckchen   Höri Gemüse   Püree	28,00
Sautierte Kalbsnieren   Pommery-Senf-Sauce   Bratkartoffeln	28,00
Wurstsalat   Käsestreifen   Kalbslyoner	13,00

## Fisch

Ganzer Saibling „Folie“   Petersilienkartoffeln	32,00
Ganzer Saibling „Müllerin Art“   Petersilienkartoffeln	31,00
Confiertes Saiblingsfilet   Rieslingsoße   Spinat   Petersilienkartoffeln	34,00
Atlantik Seezunge   Petersilienkartoffeln	p.P. 43,00 Wildfang



## Wangener Spargel vom Blanhof

Portion frischer Wangener Spargel | Sauce Hollandaise |

Butterkartoffeln 25,50

### Dazu servieren wir:

Portion Gekochter Bauernschinken 6,50

Portion Parmaschinken 7,00

Ein Gebratenes Saiblingsfilet 15,50

### Dazu empfehlen wir den Spargel Wein

Weingut Kress 2022 | Weißburgunder 0,1l 4,90 / 0,75l 33,00

Ein Burgunder mit erfrischenden Zitronenaromen im Bouquet. Zeigt Finesse, Eleganz, Passend perfekt zum Spargel

### EXTRA BEILAGEN

Portion Pommes 5,50

Portion Bratkartoffeln 6,00

Portion Püree 5,50

Portion Bandnudeln 5,50

Portion Blattspinat 6,00

Portion Gemüse 6,00

**Beilagenänderung 2,00**

### Vegetarisch

Höri Dinkelmaultaschen | Hörigemüse | Petersilien-Pesto 19,00

Kichererbsenbratling | Frühlingsgemüse | Petersilienkartoffeln 20,50

Acquerello Risotto | Steinpilze | Ziegenkäse 22,00

Tagliatelle | Kräuterseitlinge | getrocknete Tomaten 22,50

### Dessert

Mousse au Chocolat | Valrhona-Schokolade 13,00

Cassis-Sorbet | Creme de Cassislikör 13,00

Hausgemachtes Jonagold Sorbet | Schuss Aufricht Jonagold 14,00

Panna Cotta | dreierlei vom Rhabarber 12,00

