

# Frühlingsmenü

Jakobsmuscheln | Rote Linsen

19,00



Saiblingsklößchen | Blattspinat | Safransoße |  
Wangener Petersilienkartoffeln

29,80



Frische Mango | Joghurt | Mangosorbet | Joghurteis

14,00

Menü Komplett 44,00

## Aperitif-Empfehlung

**Champagne | Haton & Filles | Cadence**

**0,1l 10,00 / 0,75l 65,00**

In der Nase zunächst fruchtig, fein und elegant, mit Noten von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten. An der Luft kommen Noten von Orangen und Lakritze zum Vorschein. Ausgewogene Struktur mit langem Abgang und angenehmen Noten von Weinbergpfirsich.

**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 / 0,7l 50,00**

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

**2023 Karima | Grillo | D.O.C. Sicilia | Musita**

**0,1l 3,80 / 0,75l 25,00**

Der trockene Weißwein wird in den hügeligen Gebieten in und um Salemi angebaut. Er hat einen feinen Duft von Blüten und Zitrusfrüchten, sowie einen lebendig frischen Geschmack mit weichem fruchtigem Abgang.

**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.

NEU

## Vorspeisen

Klare Fisch Suppe   Harissa   Safran	12,50
Karotten-Ingwer Suppe   Wildgarnele im Tempurateig	12,50
Feldsalat   Speck   Kürbiskernöl	14,00
Eisbergsalat   Zitrusfrüchte	9,50
Carpaccio von roter Bete   Bacon	10,50
Chicorée Salat   Walnuss	11,00
Avocadosalat   Tempura Garnele	19,00
Gebratene Entenleber Foie gras   Quittengelee   Jonagold Sorbet	23,00
Trüffelpommes   Parmesan   Trüffelbutter	13,50

## Fleisch

Sautierte Kalbsnieren   Pommery-Senf-Sauce   Bratkartoffeln	28,50
Harrys Currywurst vom Kalb   Pommes Frites	13,50
Deutsches Kalbskotelett   Steinpilze   Nudeln	38,00
Deutsches Kalbskotelett   Kräuterbutter   Salat	35,00
Geschmorte Kalbsbäckchen   Höri Gemüse   Püree	28,90
Bodensee Rib Eye   Kräuterbutter   Salat	34,60

## Fisch

Ganze Seezunge vom Grill   Petersilienkartoffeln   frischer Blattspinat	44,00
Ganzer Saibling „Folie“   Wangener Petersilienkartoffeln	32,00
Ganzer Saibling „Müllerin Art“   Wangener Petersilienkartoffeln	31,00
Ganzer gebackener Saibling   Rosmarin   Ingwer   Wangener Petersilienkartoffeln	34,00
Confiertes Saiblingsfilet   Rieslingsoße   Blattspinat   Wangener Petersilienkartoffeln	36,00

**Fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach dem Untersee-Wildfang**

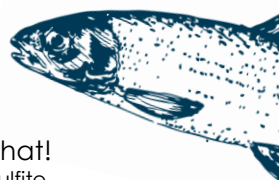
## EXTRA BEILAGEN

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

**Beilagenänderung** **2,00**

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Es hat solange es hat!  
Unsere Weine enthalten Sulfite.



## Vegan

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

## Vegetarisch

Buchweizenspätzle   Steinpilze   Wirsing	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

