

Tagesempfehlung

Karotten Ingwer Suppe | Garnele im Tempurateig
13,00

Milchkalbsleber Paniert „Dolce Brusco“ | Spinat | Kartoffelpüree
28,50



Ganze Seezunge vom Grill | Petersilienkartoffeln
44,00

Hauswein

2024 CL trocken Der 10-er Hauswein **0,75l 29,50 / 0,5l 21,00 / 0,1l 4,20**

Cuveé aus Sauvignon Blanc Weißburgunder und Müller-Thurgau von Weingut Clauß, Lottstetten-Nack und Harald Leissner-Wangen, Bodensee.
Frisch und fruchtbetont, perfekt bei Terrassenwetter oder zum Apero.
Passt zu Salaten, Bodenseefisch und hellem Fleisch.

Aperitif-Empfehlung

Champagne | Haton & Filles | Cadence **0,1l 10,00 / 0,75l 70,00**
In der Nase zunächst fruchtig, fein und elegant, mit Noten von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten.

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.

Efter Erdbeerzauber Erdbeerlikör mit Vollmayer Sekt **0,1l 9,00**

NEU

Wein-Empfehlung

2022 Lucente | Luce | Toskana **0,1l 9,00 / 0,75l 64,00**
Im Glas zeigt er sich in einem dunklen Rot mit violetten Reflexen und einem fruchtigen Bukett.

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.

2024 Grünschiefer Riesling | Prinz Salm | Nahe **0,1l 5,20 0,75l 36,00**
In der Nase zeigen sich Aromen von Zitruszeste, grünem Apfel und einem Hauch nasser Stein.

Vorspeisen

Gurkensalat frischer Dill	8,90
Avocadosalat Tempura Garnele	19,00
Strauchtomaten Mini Büffel Mozzarella	16,00
100 g Mini Büffel Mozzarella Oliven Öl	12,80
Bunte Blattsalate Hausdressing	7,70
Frische Artischocke Sauce Vinaigrette	12,00
Gebratene Entenleber Foie gras Quittengelee Jonagold Sorbet	23,00
Karamellierter Ziegenkäse Rote Beete Carpaccio	18,50
Trüffelpommes Parmesan Trüffelmayonnaise	13,50
5 Stk. Tempura Garnelen Wasabimayonaise	23,00
Kalbskopfsülze Radieschen Vinigrette	15,00

Fleisch

Bodensee Rib Eye Dry Aged Geschroteter Pfeffer Hörigemüse Rosmarin Kartoffeln	42,00
Bodensee Rib Eye Dry Aged Kräuterbutter Salat	39,00
Deutsches Kalbskotelett Kräutersaitlinge Nudeln	39,90
Deutsches Kalbskotelett Kräuterbutter Salat	35,00
Harrys Currywurst vom Kalb Pommes Frites	13,50
Ganzes Maisgüggeli Hörigemüse Pommes Frites	24,90

Fisch

Ganzer Saibling „Müllerin Art“ Wangener Petersilienkartoffeln	31,00
Ganzer Saibling „Folie“ Wangener Petersilienkartoffeln	32,00
Ganzer gebackener Saibling Salbei Ingwer Knoblauch Wangener Petersilienkartoffeln	34,00
Confiertes Saiblingsfilet Rieslingsoße Blattspinat Wangener Petersilienkartoffeln	36,00
Untersee Felchenfilet im Tempurateig Wangener Petersilienkartoffeln	34,00 Wildfang
Gebratenes Felchenfilet Tomaten Kräuterseitlinge Wangener Petersilienkartoffeln	36,00 Wildfang



EXTRA BEILAGEN

Portion Pommes Püree Bandnudeln	jeweils	5,50
Portion Bratkartoffeln Blattspinat Gemüse	jeweils	6,00
<u>Beilagenänderung 2,00 €</u>		

Vegan

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

Vegetarisch

Höri Dinkelmaultaschen Frühlingsgemüse Petersilien Pesto		20,00
Tagliatelle Kräuterseitlinge getrocknete Tomate Mini Büffel Mozzarella		22,50

Dessert

Wangener Blaubeeren Natur Joghurt Joghurt Eis		13,00
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

