

# Frühlingsmenü

Mediterraner Salat | Mini Büffelmozzarella  
14,00



Gebratenes Untersee Hechtfilet | Ragout vom Wangener Spargel | Kräutersoße |  
Wangener Petersilienkartoffeln  
36,50



Pistazien Panna Cotta | Erdbeeren |  
Erdbeersorbet  
9,80

**Menü Komplett 49,00**

## 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.

## Wein-Empfehlung

**2018 Ihringer Winklerberg Muskateller VDP ERSTE LAGE | trocken** 0,1l 7,50 / 0,75l 50,00

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

**2021 Prellenkirchen | Carnuntum | Markowitsch** 0,1l 6,10 / 0,75l 43,00

Ein intensiver, sehr komplexer Burgundertyp, der nicht mit Fruchtfülle geizt, gleichzeitig aber mit salziger Mineralik und engmaschiger Textur auch für aparte Eleganz sorgt.

**2022 Lucente | Luce | Toskana** 0,1l 9,10 / 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.

**Eistaucher | 2023 | Gutswein | Weingut Aufricht** 0,1l 6,20 / 0,75l 43,00

Riesling von besonders kalkhaltigen Parzellen. Klar wie ein Bergbach. Feinherbe Süße und Frucht, die Lust auf mehr macht!

## Vorspeisen

Klare Fisch Suppe   Harissa   Safran	12,50
Spargelcreme Suppe mit Einlage	7,80
Salat vom grünen Spargel   Spanferkel-Schinken	18,50
Gurkensalat   frischer Dill	8,90
Chicorée Salat   Walnuss	11,00
Karamellierter Ziegenkäse   Rote Beete Carpaccio   Gebratener Tempura Spargel   Petersilien Pesto	18,50
Avocadosalat   Tempura Garnele	19,00
Strauchtomaten   Mini Büffelmozzarella   grüne Soße	14,00
Trüffelpommes   Parmesan   Trüffelmayonnaise	13,50
Gebratene Entenleber Foie gras   Quittengelee   Jonagold Sorbet	23,00
½ Port. Wangener Spargel   Sauce Vinaigrette	17,00

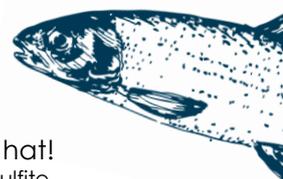
## Fleisch

Bodensee Rib Eye Dry Aged   Kräuterbutter   Salat	36,60
Bodensee Rib Eye Dry Aged   Geschroteter Pfeffer   Höri Gemüse   Kartoffelgratin	39,50
Deutsches Kalbskotelett   Kräuterbutter   Salat	35,00
Deutsches Kalbskotelett   Kräuterseitlinge   Nudeln	38,00
Geschmorte Kalbsbäckchen   Höri Gemüse   Püree	29,50
Sautierte Kalbsnieren   Pommery-Senf-Sauce   Bratkartoffeln	28,50
Harrys Currywurst vom Kalb   Pommes Frites	13,50

## Fisch

Untersee Schleie Blau   Wangener Petersilienkartoffeln	p.P	25,00
Ganzer Saibling „Müllerin Art“   Wangener Petersilienkartoffeln		31,00
Ganzer gebackener Saibling   Rosmarin   Ingwer   Wangener Petersilienkartoffeln		34,00
½ Hummer   Fettuccine   grüner Spargel   Hummersoße		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 €

## Wangener Spargel vom Blanhof

Portion frischer Wangener Spargel   Sauce Hollandaise   Butterkartoffeln		28,50
Dazu servieren wir:		
Portion gekochter Spanferkel Schinken		8,50
Bodensee Rib Eye Dry Aged 150 g		24,50
Ein Gebratenes Saiblingsfilet		15,50
Eine gebratene Jakobsmuschel und eine gebratene Wildgarnele		10,00
Dazu empfehlen wir: 2024 Hohentwieler Höhenrausch rose trocken 0,1l 4,60 / 0,75l 32,00		

## Vegan

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

## Vegetarisch

Tagliatelle   Kräuterseitlinge   getrocknete Tomate   Fior di latte		20,90
Höri Dinkelmaultaschen   Frühlingsgemüse   Petersilien Pesto		20,00
Pikanter Blumenkohl vom Grill   Zitronen Joghurt   Humus		18,50
Ragout vom weißen und grünen Spargel in Rahm   Gartenkräuter   Petersilienkartoffeln		26,00

## 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

