

# Frühlingsmenü

Mediterraner Salat | Mini Büffelmozzarella

14,00



Gebratenes Saiblingsfilet | 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 9,00 / 0,75l 59,00**

Im Glas zeigt er sich in einem dunklen Rot mit violetten Reflexen und einem fruchtigen Bukett.

**2023 | Eistaucher | 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!

**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.

## Vorspeisen

Klare Fisch Suppe   Harissa   Safran	12,50
Spargelcreme Suppe mit Einlage	7,80
Salat vom grünen Spargel   Spanferkel-Schinken	18,50
Bunte Blattsalate   Hausdressing	7,70
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
Gebratene Entenleber Foie gras   Quittengelee   Jonagold Sorbet	23,00
½ Port. Wangener Spargel   Sauce Vinaigrette	17,00
Trüffelpommes   Parmesan   Trüffelmayonnaise	13,50

## Fleisch

Bodensee Rib Eye Dry Aged   Kräuterbutter   Salat	36,60
Bodensee Rib Eye Dry Aged   Geschroteter Pfeffer   Hörigemüse   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
Ganzes Maisgüggeli   Hörigemüse   Pommes Frites	25,00

## Fisch

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

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

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Es hat solange es hat!  
Unsere Weine enthalten Sulfite.



## EXTRA BEILAGEN

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

Beilagenänderung 2,00 €

## Wangener Spargel vom Blanhof

Unsere Empfehlung zum Spargel:

2024 | Auxerrois | Edition Fischer | Weinhaus Heger 0,1l 4,30 / 0,75l 29,80  
Duft von Lindenblüte. Gefällige Ansprache mit transparenter und unbeschwerter Frucht am Gaumen. Angenehme diskrete Frische trotz milder Säure.

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

## 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
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

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Es hat solange es hat!  
Unsere Weine enthalten Sulfite.



Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive  
der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Es hat solange es hat!  
Unsere Weine enthalten Sulfite.

