

Tagesempfehlung

Wildkräutersalat | gebratene Untersee Felchenleber
18,50



Untersee Eglifilet | Mandelbutter | Wangener Petersilienkartoffeln Wildfang
39,90

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.

NEU

Alkoholfreier Aperol Spritz (Alkoholfreier Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis) 0,2l 7,50
Efter Erdbeerzauber Erdbeerlikör mit Vollmayer Sekt 0,1l 9,00

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.

2023 Regaleali Bianco Sicilia DOC 0,1l 4,50 / 0,75l 29,90
Leicht und von hervorragender Balance mit ganz zarter Säure. Strohgelbe Farbe, die Aromen delikat und fruchtig, mit leichten Noten nach Apfel, geschnittener Zitrone und Banane.

2022 Lucente | Luce | Toskana 0,1l 9,00 / 0,75l 64,00
Im Glas zeigt er sich in einem dunklen Rotmit 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 Torre di Giano 62 | Bianco di Torgiano | Lungarotti 0,1l 4,40 / 0,75l 29,90
Am Gaumen ist der Torre di Giano trocken, fruchtig als auch mit guter Struktur und angenehmer Säure begleitet.

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

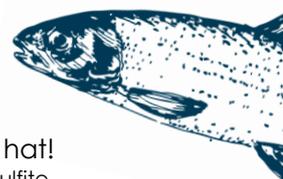
Klare Fisch Suppe Harissa Safran	12,50
Spargelcreme Suppe mit Einlage	7,80
Salat vom Wangener Spargel Spanferkel-Schinken	18,50
Gurkensalat frischer Dill	8,90
Bunte Blattsalate Hausdressing	7,70
Wildkräutersalat	13,00
Wildkräutersalat Ziegenkäse vom Höchstem im Grünkernmantel Feigensenf	15,90
Frische Artischocke Sauce Vinaigrette	12,00
Avocadosalat Tempura Garnele	19,00
Karamellierter Ziegenkäse Rote Beete Carpaccio Gebratener Tempura Spargel Petersilien Pesto	18,50
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 Geschroteter Pfeffer Hörigemüse Kartoffelgratin	42,00
Bodensee Rib Eye Dry Aged Kräuterbutter Salat	39,00
Deutsches Kalbskotelett Kräuterbutter Salat	35,00
Harrys Currywurst vom Kalb Pommes Frites	13,50
Ganzes Maisgüggeli Hörigemüse Pommes Frites	26,50

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
Ganzes Untersee Felchen „Folie“ Wangener Petersilienkartoffeln	33,00 ^{Wildfang}
Ganzes Untersee Felchen „Müllerin Art“ Wangener Petersilienkartoffeln	32,00 ^{Wildfang}
Gebratenes Felchenfilet Tomaten Kräuterseitlinge Wangener Petersilienkartoffeln	36,00 ^{Wildfang}
Untersee Felchenfilet im Tempurateig Wangener Petersilienkartoffeln	32,00 ^{Wildfang}



EXTRA BEILAGEN

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

Wangener Spargel vom Blanhof

Unsere Empfehlung zum Spargel

2024 Campomaccione Rosato Italien | Toskana 0,1l 4,30 / 0,75l 29,80
Der Campo Maccione Rosato Maremma ist ein charaktervolles Rosé aus 100% Sangiovese, der Paraderesorte in der Toskana. In der Nase duftig und frisch, vor allem Himbeere und roter Apfel kommen durch.

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	16,50
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 Büffel Mozzarella	22,50
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

