

Fischmenü

Ceviche vom Untersee Felchen | Fenchelsalat
15,00



Confiertes Untersee Eglifilet | Tomate | Spinat | Noilly Prat Soße | Sommertrüffel
Petersilienkartoffeln
42,00



Cheesecake | Wangener Himbeeren | Zabaione
9,90

Menü komplett 54,00

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.

Etter Erdbeerzauber Erdbeerlikör mit Vollmayer Sekt 0,1l 9,00

Bodensee-Sangria 8,90
Rabatz Rouge (Naturwein - unfiltriert) vom Weingut Seehaldenhof, Nonnenhorn –
pur, auf Eis, mit Orange

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.

2023 Felseneck Riesling Kabinett VDP Große Lage 0,1l 6,70 / 0,75l 47,00
Duftig und intensiv zugleich. Am Gaumen entfalten sich florale Noten und fruchtige
Nuancen, gefolgt von einer anmutigen Süße mit einem zarten Prickeln.

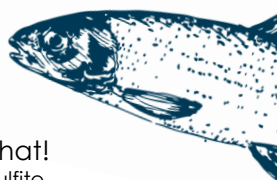
2023 Regaleali Bianco | Sizilien | Italien 0,1l 4,70 / 0,75l 33,00
Cuvée aus Sauvignon Blanc, Inzolia und Catarratto. Strohgelbe Farbe mit zart
anhaltendem Duft. Trocken ausgebaut, zeigt er eine hervorragende Struktur und ein
anhaltendes Aroma. Sehr wenig, spritzig und elegant.

Vorspeisen

Klare Fisch Suppe Harissa Safran	12,50
Suppe von gerösteten Tomaten gebackener Büffelmozzarella	11,00
Avocadosalat Tempura Wildgarnele	19,00
Gurkensalat frischer Dill	8,90
100 g Mini Büffel Mozzarella Oliven Öl	12,80
Strauchtomaten Mini Büffel Mozzarella	16,00
Bunte Blattsalate Hausdressing	7,70
Frische Artischocke Sauce Vinaigrette	12,00
Trüffelpommes Parmesan Trüffelmayonnaise	13,50
Gebratene Entenleber Foie gras Quittengelee Jonagold Sorbet	23,00
Rote Beete Salat Hüttenkäse	12,00
5 Stk. Wildgarnelen im Tempurateig Wasabi Mayonnaise	23,00
Geschmorter Radicchio Bresaola gratinierter Ziegenkäse Feigensenf	15,00

Fleisch

Bodensee Rib Eye (Hochrücken) Dry Aged Geschroteter Pfeffer Hörigemüse Rosmarin Kartoffeln	42,00
Bodensee Rib Eye (Hochrücken) Dry Aged Salat Kräuterbutter	38,00
Harrys Currywurst vom Kalb Pommes Frites	13,50
Deutsches Kalbskotelett Kräuterbutter Salat	35,00
Deutsches Kalbskotelett Kräutersaitlinge Nudeln	39,90
Kalbsfilet Sommertrüffel Spinat Kartoffelpüree	44,00
Sautierte Kalbsnieren Pommery-Senf-Sauce Bratkartoffeln	28,50
Spare Ribs vom Echt Hällischen Schwein Pommes Frites	19,90



Fisch

Unser Wildfang-Versprechen:

Was unsere zwei Berufsfischer am Morgen frisch aus dem Bodensee holen, kommt direkt auf Ihren Teller. Wir beziehen keine Unterseefische aus dem Großhandel – bei uns genießen Sie echten, regionalen Wildfang. Deswegen kommt es vor, dass bestimmte Fische bereits frühzeitig aus sind.

Ganzes gebackenes Untersee Felchen Rosmarin Ingwer Knoblauch Wangener Petersilienkartoffeln	34,00 Wildfang
Ganzes Untersee Felchen „Müllerin Art“ Wangener Petersilienkartoffeln	32,00 Wildfang
Ganzes Untersee Felchen „Folie“ Wangener Petersilienkartoffeln	33,00 Wildfang
Untersee Felchenfilet im Tempurateig Wangener Petersilienkartoffeln Sauce Remoulade	34,00 Wildfang
Confiertes Untersee Felchenfilet Rieslingsoße Blattspinat Wangener Petersilienkartoffeln	36,00 Wildfang
Untersee Eglifilet Mandelbutter Wangener Petersilienkartoffeln	39,90 Wildfang
Untersee Eglifilet im Tempurateig Wangener Petersilienkartoffeln Sauce Remoulade	39,00 Wildfang
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 Spinat	44,00

EXTRA BEILAGEN

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

Vegetarisch

Höri Dinkelmaultaschen Gemüse Petersilien Pesto	20,00
Tagliatelle getrocknete Tomate Gemüse Kräuterseitlinge Büffelmozzarella	20,00
Fettucine Sommertrüffel	25,00

Vegan

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

Dessert

Cassis-Sorbet Creme de Cassis Likör	13,00
Hausgemachtes Jonagold Sorbet Schuss Aufricht Jonagold	14,00
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.

