

Weihnachtsmenü

Pastinaken Suppe 9,90

oder

Weihnachtlicher Rotkrautsalat



Kalbssteak | Morchelrahm | Kartoffelgratin | Gemüse 38,00



Holunderblüten-Eis | Kirsch-Topfen-Strudel | Zimt Crème Brûlée 13,00

Menü komplett 58,50

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 Aperó.
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.

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
Düftig 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.

Frische Poget Austern 3 Stück 12,00 | 6 Stück 19,00 | 12 Stück 33,00

Vorspeisen

Klare Fisch Suppe | Harissa | Safran 12,50

Maronensuppe | Wildgarnele im Tempurateig 12,50

Avocadosalat | Tempura Wildgarnele 19,00

Bunte Blattsalate | Hausdressing 7,70

Feldsalat | Speck | Kürbiskernöl 13,00

Chicorée Salat | Walnuss | Granatapfel 11,00

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

Fisch

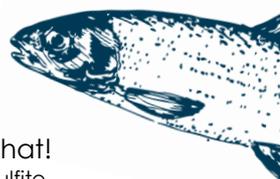
Ganzer Saibling „Müllerin Art“ | Wangener Petersilienkartoffeln 31,00

Ganzer Saibling „Folie“ | Wangener Petersilienkartoffeln 32,00

Ganzer gebackener Saibling | Rosmarin | Ingwer | Knoblauch
Wangener Petersilienkartoffeln 34,00

Confiertes Saiblingsfilet | Rieslingsoße | Blattspinat |
Wangener Petersilienkartoffeln 36,00

Gebratener Steinbutt | Wangener Petersilienkartoffeln |
Spinat | Für 2 Personen 35 p. P.



Fleisch

Rumpsteak | geschroteter Pfeffer | Gemüse | Kartoffelgratin 33,00

Deutsches Kalbskotelett | Kräuterbutter | Salat 35,00

Deutsches Kalbskotelett | Kräutersaitlinge | Nudeln 39,90

Geschmorte Kalbsbäckchen | Spätburgunder Soße | Gemüse | Püree 29,00

Harrys Currywurst vom Kalb | Pommes Frites 13,50

Spare Ribs vom Echt Hällischen Schwein | Pommes Frites 19,90

Barbarie Entenbrust | Rahmwürsting | Kartoffelpüree | Cranberry Soße 34,00

EXTRA BEILAGEN

Portion Pommes | Bandnudeln jeweils 5,50

Gemüse | Spinat jeweils 6,00

Beilagen Änderung 2,00 €

Vegetarisch

Höri Dinkelmaultaschen | Gemüse | Petersilien Pesto 20,00

Tagliatelle | getrocknete Tomate | Gemüse | Kräuterseitlinge |
Mozzarella 20,00

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

Crème Brûlée 11,00

Flug Ananas | Zitronensorbet | Wodka 14,00

