

Wintermenü

Tatar vom Saibling | Fenchelsalat 17,90



Gebratenes Zanderfilet | getrocknete Tomaten | Kräuter Saitlinge |
Petersilienkartoffeln 32,00



Orangen Panna Cotta | Hibiskuseis 8,50

Menü komplett 49,90

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.

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
Duffig und intensiv zugleich. Am Gaumen entfalten sich florale Noten und fruchtige
Nuancen, gefolgt von einer anmutigen Süße mit einem zarten Prickeln.

2024 Ottella Lugana DOC | Italien 0,1l 5,70 / 0,75l 39,90
herrlichen Bouquet, intensive Fruchtaromen nach exotischen Früchten und kandierten
Zitrusfrüchten, würzig und finessenreich

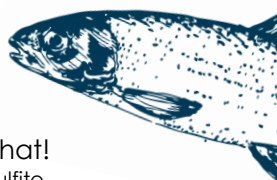
2021 Valpolicella Superiore DOC | Tedesch | Italien 0,1l 5,70 / 0,75l 39,90
Klar und transparent, mit deutlichen Noten von Kirsche und Johannisbeere.

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 | 39,90 p. P.
Zanderfilet | Rahmwürsting | Rote Beete Soße | Petersilienkartoffeln 32,00



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

Sautierte Kalbsnieren | Pommery-Senf-Sauce | Bratkartoffeln 28,50

Harrys Currywurst vom Kalb | Pommes Frites 13,50

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

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

Marillensorbet mit Prinz Alter Marille 14,00

Mousse au Chocolat | Valrhona-Schokolade 13,00

