

Karfreitagsmenü

Carpaccio Rote Beete | Briecreme | Jonagold Apfel 19,00



Atlantik Seeteufel | grüner Spargel Ragout | Bärlauchsoße |
Petersilienkartoffeln 38,00



Biskuitrolle | frische Früchte | Beerensorbet
11,00

Menü komplett 55,00

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.

Wein-Empfehlung

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.

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

2025 Old Skool | Rosé | Andres | Deidesheim | Pfalz | Biowein 0,1l 4,20 / 0,75l 29,00
Der Wein präsentiert sich in einem wunderschönen Lachsrosa und bietet eine erstaunlich
komplexe Aromenpalette von Noten roter Beeren, Zitrusfrüchten und Kräutern dominiert.

2024 Riesling vom Bundsandstein | Deidesheim | Pfalz Biowein 0,1l 4,20 / 0,75l 29,00
Hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen im Glas, duftet nach getrockneten Datteln, frisch
aufgeschnittenen gelben Äpfeln, Aromen von Mirabellen und Zitronengras

2025 Sauvignon Blanc | Italien Biowein 0,1l 4,70 / 0,75l 33,00
Das friulanische Klima verleiht dem Sauvignon Blanc eine ganz eigene, mediterran
geprägte Stilistik mit milder Säure, harmonischer Struktur und beeindruckender
aromatischer Tiefe.

Gillardeau Austern 3 Stück 9,00 | 6 Stück 16,00 | 12 Stück 28,00

Vorspeisen

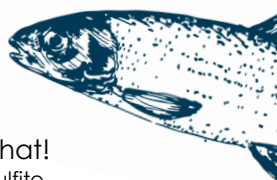
Crème Suppe vom grünem Spargel 9,00
Klare Fisch Suppe | Harissa | Safran 12,50
Maroni Suppe | Wildgarnele im Tempurateig 12,50
Gurkensalat | frischer Dill 8,90
Avocadosalat | Tempura Wildgarnele 19,00
Bunte Blattsalate | Hausdressing 7,70
Chicorée Salat | Walnuss | Granatapfel 11,00
Salat vom grünen Spargel | Honigschinken 18,50
Trüffelpommes | Parmesan | Trüffelmayonnaise 13,50
Gebratene Entenleber Foie gras | Quittengelee | Jonagold Sorbet 23,00
5 Stk. Wildgarnelen im Tempurateig | Wasabi Mayonnaise 23,00
Jakobsmuscheln | dreierlei Karotten | 22,00

Fisch

Ganzer Saibling „Müllerin Art“ | Wangener Petersilienkartoffeln 31,00
Ganzer Saibling „Folie“ | Wangener Petersilienkartoffeln 32,00
Ganzer gebackener Saibling | Ingwer | Knoblauch Wangener Petersilienkartoffeln 34,00
Confiertes Saiblingsfilet | Rieslingsoße | Blattspinat | Wangener Petersilienkartoffeln 36,00
Ganze Atlantik Seezunge vom Grill | Petersilienkartoffeln | Blattspinat 44,00
Petersilienkartoffeln 33,00 Wildfang
Ganzer Untersee Hecht gebraten | Wangener Petersilienkartoffeln p. P. 31,00 Wildfang

Fleisch

Rumpsteak | geschroteter Pfeffer | Gemüse | Kartoffelgratin 34,00
Deutsches Kalbskotelett | Kräuterbutter | Salat 35,00
Deutsches Kalbskotelett | Kräutersaitlinge | Nudeln 39,90
Sautierte Kalbsnieren | Pommery-Senf-Sauce | Bratkartoffeln 28,50
Harrys Currywurst vom Kalb | Pommes Frites 13,50



EXTRA BEILAGEN

Portion Pommes Bandnudeln	jeweils 5,50
Gemüse Spinat	jeweils 6,00
<u>Beilagen Änderung 2,00 €</u>	

Vegetarisch

Höri Dinkelmaultaschen Gemüse Petersilien Pesto	21,00
Kichererbsencurry Broccoli	17,90 (vegan)
Tagliatelle getrocknete Tomate Gemüse Kräuterseitlinge	20,00

Frische grüne Spargel | Soße Hollandaise | Petersilienkartoffeln 27,00

Dazu servieren wir:

Portion Gekochter Schinken 7,00

Kleines Rumpsteak 15,00

Dessert

Cassis-Sorbet | Creme de Cassis Likör 13,00

Marillensorbet mit Prinz Alter Marille 14,00

Mousse au Chocolat | Valrhona-Schokolade 13,00

Hausgemachtes Jonagold Sorbet | Schuss Aufricht Jonagold 14,00

