

## Frühlingsmenü

Crème Suppe vom Wangener Spargel 9,00



Untersee Hechtfilet auf der Haut gebraten | Kapernbutter | Wangener Petersilienkartoffeln 33,00 Wildfang



Biskuitrolle | frische Wangener Erdbeeren | Beerensorbet 11,00

**Menü komplett 48,00**

## Hauswein

**2024 CL trocken Der 10-er Hauswein 0,75l 30,00 / 0,5l 23,00 / 0,1l 4,80**  
Cuveé aus Sauvignon Blanc Weißburgunder und Müller-Thurgau von Weingut  
Clauß, Lottstetten-Nack und Harald Leissner-Wangen, Bodensee. Frisch und fruchtbetont.

### 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.

**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.

**2023 Cuvée Blanc Gutswein QW trocken | Kurek | Bayr. Bodensee 0,1l 5,40 / 0,75l 38,00**  
Eine harmonische Cuvée mit Aromen von weißen Blüten, Äpfeln und einem Hauch von Zitrusfrüchten.

**2022 Nonnenhorner Chardonnay | trocken | Kurek | Bayr. Bodensee 0,1l 8,00 / 0,75l 56,00**  
Ein eleganter Chardonnay mit Aromen von reifen Äpfeln, Birnen

**2025 Sauvignon Blanc | Italien IGT | Venchiarezza | 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.

**2023 Chardonnay Qba | Weingut Rebholz, I trocken | Biowein | Holzfaß 0,1l 6,40 / 0,75l 45,00**  
Straffe Struktur, feine Cremigkeit. Noten nach Quitte, Anis und gerösteten Mandeln,

**2024 Grauburgunder Qba | Weingut Rebholz, I trocken 0,1l 5,20 / 0,75l 37,00**  
Ausgeprägte, reintonige Aromen von Vanille, Honigmelone und Aprikose.

## Vorspeisen

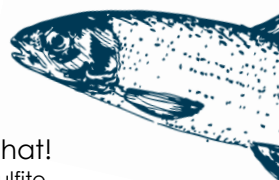
Klare Fisch Suppe | Harissa | Safran 12,50  
Geräucherter und marinierter Hering | rote Beete Carpaccio 20,00  
Gurkensalat | frischer Dill 8,90  
Avocadosalat | Tempura Wildgarnele 19,00  
Bunte Blattsalate | Hausdressing 7,70  
Chicorée Salat | Walnuss | Granatapfel 11,00  
Salat vom weißen Spargel | Wachholderschinken 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

## Fisch

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

## Fleisch

Rumpsteak | geschroteter Pfeffer | Gemüse | Kartoffelgratin 35,00  
Sautierte Kalbsnieren | Pommery-Senf-Sauce | Bratkartoffeln 28,50  
Geschmorte Kalbsbäckchen | Spätburgunder Soße | Gemüse | Püree 29,00  
Harrys Currywurst vom Kalb | Pommes Frites 13,50  
Deutsches Dry Aged Kalbskotelett | Kräuterbutter | Salat 36,00  
Deutsches Dry Aged Kalbskotelett | Kräutersaitlinge | Nudeln 39,90



## EXTRA BEILAGEN

Portion Pommes | Bandnudeln jeweils 5,50

Gemüse | Spinat jeweils 6,00

Beilagen Änderung 2,00 €

## Vegetarisch

Höri Maultaschen | Sommergemüse | Petersilien Pesto 21,00

Kichererbsencurry | Broccoli 17,90 (vegan)

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

## Wangener Spargel vom Blanhof

Portion frischer Wangener Spargel | Sauce Hollandaise |

Wangener Petersilienkartoffeln 30,00

Dazu servieren wir:

Portion Gekochter Schinken 7,00

Kleines Kalbsrückensteak 16,00

Saiblingsfilet 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

