

Tagesempfehlung

Gebratener Atlantik Seeteufel | Ratatouille |
Wangener Petersilienkartoffeln 39,00

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.

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 Weißburgunder | Weingut Rebholz | trocken | Biowein 0,1l 4,70 / 0,75l 33,00
Der Duft des Weines offenbart Nuancen von grünen Äpfeln, Zitronenabrieb und frischen Kräutern. Seine gut dosierte Säure macht ihn angenehm lebendig.

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,

2022 Spätburgunder | Weingut Seehaldenhof | Nonnenhorn 0,1l 6,40 / 0,75l 45,00
Fruchtig, straffer, zu Beginn noch leicht verschlossener Spätburgunder mit klarer Johannisbeerfrucht und würzig kräutigem Kern.

2023 Pinot Blanc | Weingut Maximilian Grünhaus | Mertesdorf 0,1l 6,30 / 0,75l 44,00
Fruchtiger Weißwein mit Aromen von Birne, Quitte und Mirabelle, begleitet von feinen Kräuter- und Nussnoten.

2025 Feudo Arancio Grillo | Sizilien, Italien 0,1l 4,30 / 0,75l 29,90
Frischer Weißwein mit Aromen von Ananas, Mango und Zitrusfrüchten. Lebendig, fruchtbetont und angenehm leicht mit feiner Säure.

2025 Campo Maccione Rosato | Rocca delle Macie | Toskana 0,1l 5,10 / 0,75l 36,00
Frischer Rosé aus 100 % Sangiovese mit Aromen von Himbeere und rotem Apfel. Fruchtig, harmonisch und mit einer feinen würzigen Note im Abgang.

Vorspeisen

Klare Fisch Suppe | Harissa | Safran 12,50

Gurkensalat | frischer Dill 8,90

Avocadosalat | Tempura Wildgarnele 19,00

Bunte Blattsalate | Hausdressing 8,00

Blattsalat | gebratene Untersee Felchenleber 16,00

Chicorée Salat | Walnuss | Granatapfel 11,00

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 „Müllerin Art“ | Wangener Petersilienkartoffeln 32,00

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

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

Ganze Atlantik Seezunge vom Grill | Blattspinat | Wangener Petersilienkartoffeln 44,00

Fleisch

N.Z.L Rumpsteak | geschroteter Pfeffer | Gemüse | Kartoffelgratin 35,00

Deutsches Dry Aged Kalbskotelett | Kräuterbutter | Salat 36,00

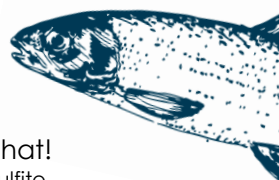
Deutsches Dry Aged Kalbskotelett | Kräutersaitlinge | Nudeln 40,00

Sautierte Kalbsnieren | Pommery-Senf-Sauce | Bratkartoffeln 29,00

Geschmorte Kalbsbäckchen | Tempramillo Soße | Gemüse | Püree 30,00

Harrys Currywurst vom Kalb | Pommes Frites 13,50

Ganzes Maisgüggeli | Hörigemüse | Pommes Frites 26,00



EXTRA BEILAGEN

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

Vegetarisch

Höri Maultaschen | Sommergemüse | Petersilien Pesto 21,00
Kichererbsencurry | Broccoli 18,00 (vegan)
Tagliatelle | getrocknete Tomate | Gemüse | Kräuterseitlinge 21,00

Dessert

Cassis-Sorbet | Creme de Cassis Likör 13,00 (*enthält Alkohol)
Marillensorbet mit Prinz Alter Marille 14,00 (*enthält Alkohol)
Mousse au Chocolat | Valrhona-Schokolade 14,00 (*enthält Alkohol)
Frische Heidelbeeren | Natur Joghurt | Joghurt Eis 13,00

