

Fischmenü

Tatar vom Untersee Eglifilet | Rote Beete | Felchen |
Kaviar | Creme Fraiche 20,00



Confiertes Untersee Eglifilet | Zitronenseitlinge | eingelegte Tomaten
Wangener Petersilienkartoffeln 40,00



Tarte von wangener Zwetschgen | Eis | Madeirasose 12,00

Liebe Gäste, nach 27 Jahren Fischwochen sind dies meine letzten – genießen Sie zum
Abschluss meiner Berufskarriere das komplette Menü
zum Abschiedspreis von 47,90 € – herzlichen Dank für Ihre Treue! Euer Harald

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 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.

2020 Château de Pez 2nd Pez Saint-Estèphe | Bordeaux 0,1l 9,10 / 0,75l 64,00
Der Zweitwein von Château de Pez - der 2nd Pez - perfekt als Wein für jeden Tag, der die
Stilistik und Klasse seines großen Bruders zeigt

Vorspeisen

Klare Fisch Suppe | Harissa | Safran 12,50
Karotten Ingwer Suppe | Tempura Wildgarnele 12,00
Gurkensalat | frischer Dill | Hausdressing 9,00
Avocadosalat | Tempura Wildgarnele 19,00
Chicorée Salat | Walnuss | Granatapfel 12,00
Bunte Blattsalate | Hausdressing 8,00
Trüffelpommes | Parmesan | Trüffelmayonnaise 13,50
Gebratene Entenleber Foie gras | Quittengelee | Jonagold Sorbet 23,00
5 Stk. Wildgarnelen im Tempurateig | Wasabi Mayonnaise 23,00

Fisch

Untersee Eglifilet | Mandelbutter | Wangener Petersilienkartoffeln 40,00 Wildfang
Untersee Eglifilet im Tempurateig | Wangener Petersilienkartoffeln |
Sauce Remoulade 40,00 Wildfang

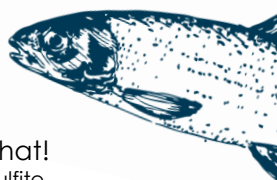
Fleisch

NZL Rumpsteak | geschroteter Pfeffer | Gemüse | Kartoffelgratin 38,00
Deutsches Dry Aged Kalbskotelett | Kräuterbutter | Salat 38,00
Deutsches Dry Aged Kalbskotelett | Nudeln | Kräutersaitlinge 44,00
Geschmorte Kalbsbäckchen | Primitivo Soße | Gemüse | Püree 30,00 enthält Alkohol
Sautierte Kalbsnieren | Pommery-Senf-Sauce | Bratkartoffeln 29,00
Harrys Currywurst vom Kalb | Pommes Frites 14,00

EXTRA BEILAGEN

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Es hat solange es hat!
Unsere Weine enthalten Sulfite.



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 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

Hausgemachtes Jonagold Sorbet | Schuss Aufricht Jonagold 14,00

