

Fischmenü

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



Confiertes Untersee Eglifilet | Seitlinge | eingelegte Tomaten
Wangener Petersilienkartoffeln 42,00



Tarte von Wangener Zwetschgen | Eis | Madeira-Zabaione 12,00

Menüpreis 47,90 €

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.

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.

2024 Sauvignon Blanc Réserve | Clauß | Nacker "Steinler" | trocken 0,1l 6,20 / 0,75l 43,00
Da sind die typischen Aromen von Stachelbeere, Zitronengras und grüner Paprika. Dazu kommt eine dezente Würze, die vom 20-prozentigen Ausbau im Tonneau herrührt.

2023 San Marzano Talo | Primitivo di Manduria | Italien 0,1l 5,30 / 0,75l 38,00
Samtig und vollmundig mit Aromen von dunklen Beeren und Pflaumen.

2024 Höhenrausch rose trocken | Vollmayer | Hohentwiel 0,1l 5,00 / 0,75l 35,00
Ein animierender Rosé aus Spätburgunder Trauben, die aus allen drei Weinlagen von 470 560 m von jungen Rebstöcken stammen.

Vorspeisen

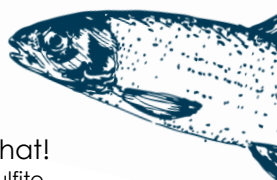
Klare Fisch Suppe | Harissa | Safran 12,50
Karotten Ingwer Suppe | Tempura Wildgarnele 12,00
Gurkensalat | frischer Dill | Hausdressing 9,00
Avocadosalat | Tempura Wildgarnele 19,00
Chicorée Salat | Walnuss | Granatapfel 12,00
Bunte Blattsalate | Hausdressing 8,00
Trüffelpommes | Parmesan | Trüffelmayonnaise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

Fisch

Ganzes Untersee Felchen „Folie“ | Wangener Petersilienkartoffeln 33,00 Wildfang
Ganzes Untersee Felchen „Müllerin Art“ |
Wangener Petersilienkartoffeln 32,00 Wildfang
Ganzes gebackenes Untersee Felchen | Ingwer | Kräuter | Knoblauch |
Wangener Petersilienkartoffeln 34,00 Wildfang
Confiertes Untersee Felchenfilet | Rieslingsoße | Blattspinat | Wangener
Petersilienkartoffeln 36,00
Untersee Eglifilet | Mandelbutter | Wangener Petersilienkartoffeln 40,00 Wildfang
Untersee Eglifilet im Tempurateig | Wangener Petersilienkartoffeln |
Sauce Remoulade 40,00 Wildfang
Ganzer Untersee Hecht gebraten | Wangener Petersilienkartoffeln 33,00 Wildfang
Untersee Rotaugenfilet im Tempurateig | Wangener
Petersilienkartoffeln 25,00 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
Harrys Currywurst vom Kalb | Pommes Frites 14,00



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 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

