Tagesempfehlung

Gebratenes Untersee Zanderfilet | Champagnerkraut | Wangener Petersilienkartoffeln 39,00

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 / 0,75 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.

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.

2023 Vire-Clesse | Héritiers du Comte Lafon | Burgund **0,1l 7,90 / 0,75l 56,00**
Helles strohgelb im Glas. Er präsentiert sich mineralisch, mit zarter Säure, butt-rig, filigraner Frucht und elegantem, feinem Nachhall. Zu Austern, Weißfischen

2020 Mimus Spätburgunder | Dr. Heger Rotwein, trocken **0,375 29,80**
Kräftiges Spätburgunder Rot spiegelt sich wieder. Bukett nach hellroten Früchten, feingliedrige Säure, feine Frische, diskretes Tannin.

2025 Chardonnay trocken I Weingut Kress **0,1l 5,90 / 0,75l 41,00**
Im Stahl-tank gereift vereint er satte Cremig-keit mit einer ele-ganten, animie-render Säure-struktur und langem Nach-hall.

2025 Grauburgunder Oktav | Dr. Heger, trocken **0,1l 5,20 / 0,75l 36,00**
Rund, saftig und einfach schön zu trinken. Ein Grauburgunder mit gelber Frucht, weicher Art und frischer badischer Leichtigkeit.

Vorspeisen

Gillardeau -Austern 3 Stück 12,00 | 6 Stück 22,00 | 12 Stück 36,00

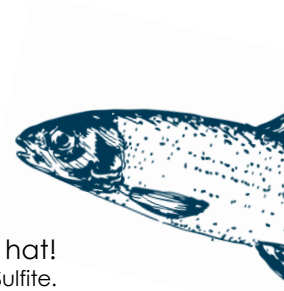
Klare Fisch Suppe | Harissa | Safran 12,50
Maroni Suppe | Tempura Wildgarnele 12,00
Gurkensalat | frischer Dill | Hausdressing 9,00
Avocadosalat | Tempura Wildgarnele 19,00
Chicorée Salat | Walnuss | Williams Birne 13,00
Bunte Blattsalate | Hausdressing 8,00
Junge Blattsalate | Untersee Eglifilet im Tempurateig 14,00
Trüffelpommes | Parmesan | Trüffelmayonnaise 13,50
Gebratene Entenleber Foie gras | Quittengelee | Jonagold Sorbet 23,00
5 Stk. Wildgarnelen im Tempurateig | Wasabi Mayonnaise 23,00

Fisch

Ganze gebratene Seezunge vom Grill | Blattspinat | Wangener Petersilienkartoffeln 44,00
Confiertes Untersee Zanderfilet | Blattspinat | Riesling Soße | Wangener Petersilienkartoffeln 40,00 Wildfang
Untersee Zanderfilet im Kartoffelmantel | Kräutersoße 36,00 Wildfang
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 | Pommes Frites 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



Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Es hat solang es hat!
Unsere Weine enthalten Sulfite.

EXTRA BEILAGEN

Portion Pommes | Bandnudeln	jeweils 5,50
Gemüse | Spinat	jeweils 6,00

Beilagen Änderung 2,00 €

Vegetarisch

Kichererbsencurry | Broccoli 18,00 (vegan)

Tagliatelle | getrocknete Tomate | Gemüse | Kräuterseitlinge 21,00

Dessert

Cassis-Sorbet | Creme de Cassis Likör 13,00 (*enthält Alkohol)

Mousse au Chocolat | Valrhona-Schokolade 14,00 (*enthält Alkohol)

Hausgemachtes Jonagold Sorbet | Schuss Aufricht Jonagold 14,00

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Es hat solang es hat!
Unsere Weine enthalten Sulfite.