

Unser Frühlingsmenü

Frischkäse | Saibling Kaviar | Linsen | Quinoa
15,50



Gebratene Perlhuhnbrust | Wangener Spargel | Kartoffelpüree
26,50



Panna Cotta | Wangener Erdbeeren 10,00
oder
Käsedessert – 10,00

Menü Komplett 44,50

Chef`s Wein

2020 Rotling CL trocken Der 9-er

Cuvée aus Müller-Thurgau und Spätburgunder von Weingut Clauß, Lottstetten-Nack und Harald Leissner-Wangen, Bodensee

Im Auftakt sehr fruchtig, erinnert an rote Johannisbeere und reife Erdbeeren, leicht nach Kirsche

Flasche 0,75 l | 26,00 €

Flasche 0,5 l | 19,00 €

0,1 l | 3,70 €

2019 Kreuznacher Steinber Riesling | Weinberg in den 10 Morgen | Nahe

0,1 5,50 38,50

Helles Strohgelb. In der Nase quasi geld-grün mit erfrischenden Noten von Äpfeln, Limonen und Reineclauden. Es zeigen sich aber auch feine frische Kräuter und steinige Mineralität. Am Gaumen hell und klar.

2019 Wotanfels Riesling | Weingut Schwedhelm | Pfalz **0,1 4,00 26,00**

Am Gaumen strotzt er nur so vor Kraft und endet dann in einem langen Abgang. Bei einer längeren Lagerung entwickelt er wilde Fruchtaromen, die bis ins Exotische gehen.

2020 Pinot Grigio D.O.C. | Corvezzo | Venezien | Bio **0,1 4,00 27,70**

Ausgeprägtes Bukett von Pfirsich, Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Am Gaumen frisch und fruchtig. Ausgewogen und mit guter Mineralität.

Passt zu leichten Vorspeisen, Risotto und Geflügel.

2020 Lavignone | Barbera D´Asti | Pico Maccario | D.O.C.G **0,1 4,90 33,00**

Rubinrote Farbe, herrlicher Duft nach reifen Pflaumen, Süßkirschen & dunklen Waldbeeren. Milde harmonische & saftige Tannine. Perfekt für ital. Abend, zu Antipasti, würzigen Fleischgerichten und Käse.

Es hat solange es hat.

Vorspeisen

Klare Untersee Fisch Suppe Harissa Safran	11,50
Cremesuppe von Wangener Spargel	9,00
Chicoree Salat Wangener Erdbeeren Pistazien	10,50
Gurken Salat mit frischem Dill	7,50
Wildkräuter Ziegenkäse Grünkernmantel Feigensenf	14,50
Grüner Salat	7,50
Avocadosalat Alemannenschinken	15,50
Bunte Beete Kreuzkümmel frischer Meerrettich	8,50
Gebratene Entenleber Quittengelee Jonagold Sorbet	17,50
Wildgarnele Tempura Avocadocreme Aubergine	17,50
Frischer Wangener Spargel mariniert Höri Wildschweinschinken	15,50

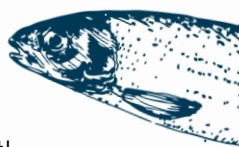
Wangener Spargel vom Blanhof

Portion frischer Wangener Spargel Sauce Hollandaise Butterkartoffeln	25,50 €
Dazu servieren wir:	
Kleines Kalbsrücken Steak	16,00 €
Portion Alemannenschinken	7,00 €
Portion Gekochter Bauernschinken	6,50 €
Ein Gebratenes Saiblingsfilet	15,50 €

Beilagenänderung 3,00 €

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive
der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Es hat solange es hat!
Unsere Weine enthalten Sulfite.



Fleisch

US Beef -Rumpsteak Kräuterbutter grünem Salat	36,50
Ganzes Maisgüggeli Höri Gemüse Pommes	23,50
Harrys Currywurst vom Kalb Pommes Frites	14,00
Burehäxle Kartoffelpüree Pommery-Senfsauce	17,50
Kalbskotelett Kräuterbutter grünem Salat	31,50
Kalbskotelett frische Kräutersaitlinge Bandnudeln	35,50
Kalbsbäckchen Höri Gemüse Püree	27,50
Sautierte Kalbsnieren Pommery-Senf-Sauce Bratkartoffeln	26,50

Fragen Sie unser Service Personal nach unserem besonderen Tagesfang.

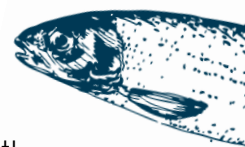
Fisch

Ganzer Saibling „Folie“ Petersilienkartoffeln	28,00
Ganzer Saibling „Müllerin Art“ Petersilienkartoffeln	27,00
Confiertes Saiblingsfilet Blattspinat Petersilienkartoffeln	32,00
Ganzes Untersee Felchen „Müllerin Art“ Petersilienkartoffeln	27,00 Wildfang
Ganzer Untersee Felchen „Folie“ Petersilienkartoffeln	26,00 Wildfang
Untersee Felchenfilet „Tempura Teig“ Petersilienkartoffeln	28,00 Wildfang
Ganzer Untersee Hecht Petersilienkartoffeln	27,00 Wildfang

Beilagenänderung 3,00 €

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Es hat solange es hat!
Unsere Weine enthalten Sulfite.



Vegetarisch

Acquerello Risotto Steinpilze Ziegenkäse	18,50
Hausgemachte Buchweizen Käsespätzle	18,50
Höri Dinkelmaultaschen Frühlingsgemüse	17,50
Frische Tagliatelle Kräutersaitlinge Grana Padano marinierte Tomaten Frühlingszwiebeln	19,00

Dessert

Hausgemachtes Jonagold Sorbet Schuss Aufricht Cox Orange	13,00
Mousse au Chocolat von Valrhona-Schokolade	12,00
Cassis-Sorbet Creme de Cassislikör	12,00
Frische Erdbeeren Erdbeere Minz Sorbet Bunter Pfeffer	11,00
Frische Blaubeeren Joghurteis	11,00

Beilagenänderung 3,00 €
Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive
der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Es hat solange es hat!
Unsere Weine enthalten Sulfite.

