

# Unser Sommermenü

Wildgarnele | Avocado Creme | Rote Linsen  
15,00

Confiertes Saiblingsfilet | frischen Pfifferlingen | Kartoffelpüree  
30,00



Himbeerparfait | Aprikosen-Ragout  
8,50



**Menü komplett € 43,00**

## Chef`s Wein

### 2019 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,

im weiteren Verlauf cremig, leicht buttrig, würzig (etwas Zimt) und leicht heuig. Im Gaumen mit anregender Säure und Cremigkeit. Langanhaltende Aromaintensität.

<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>26,00 €</b>
<b>Flasche 0,5 l</b>	<b>19,00 €</b>
<b>0,1 l</b>	<b>3,70 €</b>

Zum Mitnehmen  
Flasche 0,75 l 14,00 €



## **Fleisch**

Harrys Currywurst vom Kalb   Pommes Frites	12,00
Burehäxle   Kartoffelpüree   Pommery-Senfsauce	15,00
Kalbsbäckchen   Höri Gemüse   Kartoffelpüree	25,00
Kalbskotelett   Kräuterbutter   grünem Salat	28,00

## **Fisch**

Ganzer Öhninger Saibling Müllerin Art   Petersilienkartoffeln	25,00*
Ganzer Öhninger Saibling in Folie   Petersilienkartoffeln	26,00*
Confiertes Saiblingsfilet   Blattspinat   Petersilienkartoffeln	30,00*

## **Vegetarisch**

Höri Dinkelmautaschen mit Gemüse	15,00
Acquerello Risotto   Steinpilze   Ziegenkäse	16,00

## **Dessert**

Hausgemachtes Jonagold Sorbet   Schuss Aufricht Jonagold	10,00
Mousse au Chocolat von Valrhona-Schokolade	10,00
Gratinierte Blaubeeren   Vanilleeis	12,50/ <small>Zubereitungszeit 30 Min</small>

