

Herbstmenü

Rote Linsen | Birnensalat |
mit karamelierten Ziegenkäsetaler

13,50



Confiertes Untersee Zanderfilet | Blattspinat | Kartoffelpüree

35,00



Pralinenparfait
Wangener Zwetschgen

10,00

Menü Komplett 47,50

Chef`s Wein

2021 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

0,75l 27,00 € 0,5l 20,00 € 0,1l 3,90 € 0,2l 7,90 €

Zum Mitnehmen 0,75 14,00 €

2020 Grauburgunder Ihringer Winklerberg

0,1l 5,00 0,75 35,00

VDP.ERSTE LAGE | Dr. Heger | Baden

Intensiv duftig in der Nase mit Noten vollreifer Melonen und exotischer Früchte.

Geschmeidige Ansprache am Gaumen mit Aromen von karamellisierter Ananas und vollreifen gelben Pflaumen.

2020 Campaner Cabernet Sauvignon | Cantina Kaltern | Südtirol

0,1l 5,60 0,75 39,00

Intensive Cassis-Aromen in Kombination mit Röstaromen und Kakonoten. Am Gaumen opulent, druckvoll und geradlinig. Konzentrierte Frucht, langanhaltende Spannung, beeindruckendes Finale.

2021 Kerner | Winzerverein Reichenau | Bodensee

0,1l 3,70 0,75 26,00

Frische, hellgelbe Farbe. Nasal Weinbergpfirsich gepaart mit tropischen Anklängen. Er zeigt Aromen, die an Apfel, Birne und etwas Eisbonbon erinnert. Perfekter Wein zu Spargelgerichten, leichten und dezenten Vorspeisen.

Es hat solange es hat.

Vorspeisen

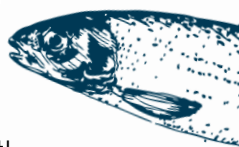
Klare Untersee Fisch Suppe Harissa Safran	11,50
Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Ingwer	7,50
Maronsuppel Wildgarnele im Tempurateig	12,50
Grüner Salat	7,50
Chicorée Salat Wangener Williamsbirne Walnuss	10,50
Herbstblattsalate Buffelomozzarella Feige	15,50
Herbstblattsalate mit Ziegenkäse vom Höchstem Feigensenf	14,50
Avocadosalat Seranoschinken	15,50
Gebratene Entenleber Quittengelee Jonagold Sorbet	17,50
Wildgarnele Tempura Avocadocreme Aubergine	17,50

Guiseppe Giusti Balsamico Tasting

6 verschiedene ausgezeichnete Balsamico zum Probieren	7,00
---	------

EXTRA BEILAGEN

Portion Pommes	4,50
Portion Blattspinat	5,00
Portion Gemüse	5,00
Portion Bratkartoffeln	5,00
Portion Bandnudeln	4,50
Portion Püree	4,50
Beilagenänderungen	3,00

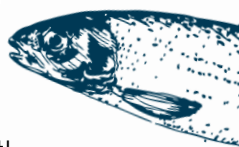


Fleisch

Harrys Currywurst vom Kalb Pommes Frites	14,00
Kalbskotelett Kräuterbutter Grüner Salat	31,50
Kalbskotelett Kräutersaitlinge Nudeln	35,50
Kalbsbäckchen Höri Gemüse Püree	27,50
Sautierte Kalbsnieren Pommery-Senf-Sauce Bratkartoffeln	26,50
Perlhuhnbrust Ratatouille Kartoffelpüree	25,00
Lammrücken Merlotsoße Blattspinat Pastinakenpüree	34,00

Fisch

Untersee Zanderfilet Mandelbutter Petersilienkartoffeln	35,00 <small>wildfang</small>
Untersee Zanderfilet „Tempura Teig“ Mandelbutter Petersilienkartoffeln	36,00 <small>wildfang</small>
Gebratenes Zanderfilet getrocknete Tomaten Kräutersaitlinge Petersilienkartoffel	36,00 <small>wildfang</small>
Ganzer Untersee Zander Petersilienkartoffel	34,00 <small>wildfang</small>
Ganzer Saibling „Müllerin Art“ Petersilienkartoffeln	28,00
Ganze Saibling „Folie“ Petersilienkartoffeln	31,00
Confiertes Saiblingsfilet Rieslingsoße Blattspinat Petersilienkartoffeln	33,00



Vegetarisch

Acquerello Risotto Steinpilze Ziegenkäse	18,50
Acquerello Risotto Lakritze Wildgarnele	23,00
Höri Dinkelmaultaschen Frühlingsgemüse Basilikum Pesto	17,50
FrISChe Tagliatelle Grana Padano Kräutersaitlinge marinierte Tomaten Frühlingszwiebeln	19,00
Dörrobst Semmelknödel bunter Mangold Grana Padano	17,00

Dessert

Mousse au Chocolat von Valrhona-Schokolade	12,00
Cassis-Sorbet Creme de Cassislikör	12,00
Hausgemachtes Jonagold Sorbet Schuss Aufricht Jonagold	13,00
Käse Dessert	12,00

