

# Unser Frühlingsmenü

Mousse vom geräucherten Saibling | Saiblingskaviar | Hüttenkäse  
Fenchelsalat

15,50



Gebratene Perlhuhnbrust | frische Erbsen | Kartoffelpüree | Trüffel

30,00



Holunderblüten Creme Brulée | Cassis Sorbet | Wangener Beeren 10,00  
oder

Käsedessert – 10,00

Menü Komplett 44,50

## 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

**Flasche 0,75 l 27,00 €**

**Flasche 0,5 l 20,00 €**

**0,1 l 3,90 €**

### 2021 Heger Weißburgunder "Oktav"

Ihringen Kaiserstuhl 0,1 4,70 0,75 33,00

Feiner Duft nach Mirabellen, komplexe Aromen und Finesse.

### 2021er Côtes de Provence Cep d'Or Rosé Les Maîtres

Vignerons de St. Tropez Provence 0,1 5,10 0,75 36,00

Eine Cuvée aus 50% Cinsault und 50% Grenache, den in der Provence bevorzugten roten Sorten für feinen Rosé. Die auf dem Höhepunkt ihrer Reife gekelterten Trauben werden bei kontrollierten Temperaturen in Edelstahl vergoren und früh abgefüllt, um ihre fruchtige Frische zu erhalten

Empfiehlt sich zu Wildgeflügel, dunklem Fleisch mit kräftiger Soße.

Es hat solange es hat.

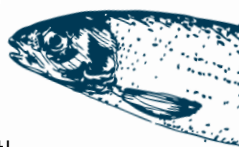
## Vorspeisen

Klare Untersee Fisch Suppe   Harissa   Safran	11,50
Kalte Radieschensuppe   Kichererbsen	7,00
Gurken Salat mit frischem Dill	7,50
Grüner Salat	7,50
Chicorée Salat   Wangener Beeren   Pistazien	10,50
Strauchtomaten   Burrata   Basilikum Pesto	13,50
Wildkräuter   Ziegenkäse Grünkernmantel vom Höchstem   Feigensenf	14,50
Avocadosalat   Alemannenschinken	15,50
Gebratene Entenleber   Quittengelee   Jonagold Sorbet	17,50
Wildgarnele Tempura   Avocadocreme   Aubergine	17,50

Beilagenänderung 3,00 €

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Es hat solange es hat!  
Unsere Weine enthalten Sulfite.



## Fleisch

Salat vom Tafelspitz   Bratkartoffeln	19,00
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   Kräutersaitlinge   Bandnudeln	35,50
Kalbsbäckchen   Höri Gemüse   Püree	27,50
Sautierte Kalbsnieren   Pommery-Senf-Sauce   Bratkartoffeln	26,50
US Beef-Rumpsteak   Kräuterbutter   grüner Salat	36,00

**Fragen Sie unser Service Personal nach unserem besonderen Tagesfang.**

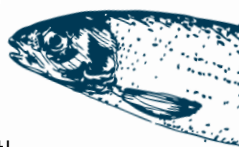
## Fisch

Confiertes Saiblingsfilet   Blattspinat   Petersilienkartoffeln	32,00
Ganzer Saibling „Müllerin Art“   Petersilienkartoffeln	27,00
Ganzer Saibling „Folie“   Petersilienkartoffeln	28,00
Gebratenes Untersee Felchenfilet   getrocknete Tomaten   Petersilienkartoffeln   Kräutersaitlinge	32,00 Wildfang
Untersee Felchenfilet „Tempura Teig“   Petersilienkartoffeln	30,00 Wildfang
Ganzes Untersee Felchen „Müllerin Art“   Petersilienkartoffeln	28,00 Wildfang
Ganzer Untersee Felchen „Folie“   Petersilienkartoffeln	29,00 Wildfang
Untersee Eglifilet   Mandelbutter   Petersilienkartoffeln	33,00 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   Sommertrüffel	22,00
Frische Tagliatelle   Kräutersaitling   Grana Padano   marinierte Tomaten   Frühlingszwiebeln	19,00

## Dessert

Mousse au Chocolat von Valrhona-Schokolade	12,00
Cassis-Sorbet   Creme de Cassislikör	12,00
Hausgemachtes Jonagold Sorbet   Schuss Aufricht Jonagold	13,00
Frische Blaubeeren   Blaubeereis   Naturjoghurt	11,00
Wangener Marillenknödel   hausgemachtes Vanille-Caramel-Sorbet	12,50
Wangener Beeren   Zitronensorbet   Pistazienkuchen	12,00

Beilagenänderung 3,00 €

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive  
der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Es hat solange es hat!  
Unsere Weine enthalten Sulfite.

