

# WINGERT

WEIN- & ESSKULTUR

## Appetizer

**Fine de Claire Austern Nr.2 (Pleiade Poget) 1 Stk. 5 / 6 Stk. 25**  
Limetten-Miso-Vinaigrette | Schalotten | Schnittlauch  
*lemon-miso-vinaigrette | shallots | chives **Fisch***

**Konfierte Knoblauchcreme 3,50**  
Brotchip | Miso | Shiso Kresse  
*bread chip | miso | shiso cress **vegan, Gluten***

## Vorspeisen

**Geschmorter Kohl an Chili-Knoblauch-Sud 12,50**  
Sake | Schnittlauch | Grana Padano  
*sake | chives | grana padano **vegetarisch***

**Gefüllte Zucchini 11,50**  
Haselnuss | Miso | Buttermilch | Erbsenkresse  
*hazelnut | miso | buttermilk | pea cress **vegetarisch, Nüsse, Laktose***

**Flambierte Lachs Poke 14,50**  
Avocado | Schwarzer Sesam | Enoki Pilze | Teriyaki Marinade  
*avocado | black sesame | enoki mushrooms | teriyaki marinade **Fisch***

**Parmaschinken 12,90**  
Geräuchertes Labneh | Tomatencreme | Birne | Aprikose  
*smoked labneh | tomato cream | pear | apricot **Laktose,***  
***Labneh: fester arabischer Joghurt***



# Salate

## **Ingelheimer Gartensalat 12,50**

Blattsalat | Balsamico-Zwiebeln | eingelegte bunte Karotten | Kirschtomaten | Landgurken | Kerne & Saaten | Mango-Whiskey-Dressing  
*green salad | balsamic onions | pickled colourful carrots | cherry tomatoes | cucumbers | seeds | mango-whiskey-dressing* **vegan**

## **mit gebackenem Ziegenkäse in Panko Kruste +6,50**

*with backed goat cheese* **Laktose, Gluten**

## **mit rosa gebratenen Rinderstreifen +9,50**

*with fried beef strips*

## **kleiner Gartensalat 5,50**

Blattsalat | eingelegte Karotte | Kirschtomate | Landgurke | Saatmix  
*leaf lettuce | pickled carrot | cherry tomato | country cucumber | seed mix* **vegan**

## **Brotkorb 4,50**

bread basket **Gluten**



# Hauptspeisen

## Flanksteak in BBQ Marinade 26,90

Süßkartoffelpüree | Babyspinat | Cashewkerne | Brotchip  
*sweet potato puree | baby spinach | cashew nuts | bread chips* **Nüsse, Gluten**

## Kikok Hähnchen 26,90

Pfifferlinge | Citrus-Polenta | Grana Padano  
*chanterelles | citrus polenta | grana padano* **Laktose**

## Udon Nudeln an Dashi-Krustentierbisque 23,90

Tempura Garnelen | Edamame | Tapioka  
*tempura shrimp | edamame | tapioca* **Fisch, Gluten, Udon: japanische Nudeln**  
**Tapioka: Stärke aus der Maniokwurzel**

## Fish & Crisps 22,90

Steinbeißer | Erbsenpüree | Wasabi | Limetten Mayonnaise  
*wolffish | pea puree | wasabi | lime mayonnaise* **Fisch, Gluten**

## Tempeh in Erdnuss-Limetten Creme 21,50

Grüner Spargel | Chili | Pak Choi | Frühlingslauch | Kokosnuss  
*green asparagus | chili | pak choi | spring onions | coconut* **vegan, Nüsse, Soja**  
**Tempeh: fermentierte Sojabohnen**

## Fagottini mit Tomaten-Basilikum-Füllung 22,50

Scamorza | Wurzelgemüse | Rucolapesto | Piment d'Espelette  
*scamorza | root vegetables | rocket pesto | Piment d'Espelette* **vegetarisch, Gluten, Nüsse**  
**Scamorza: italienischer Käse, Fagottini: gefüllte Nudeln**

## Bürgermeisterstück 28,90

Selleriecreme | Semmelschnitte | Burgunderjus | Wilder Brokkoli  
*celery cream | bread slices | burgundy jus | wild broccoli* **Gluten**

Alle Preise in EUR und inklusive Mehrwertsteuer.  
Bei Allergien & Unverträglichkeiten wendet euch gerne  
an unser Servicepersonal.

