

# WINGERT

WEIN- & ESSKULTUR

Liebe Gäste,

mit dieser Karte tasten wir uns ganz langsam heran. Heran an eine leichte frische Küche mit der wir uns ganz gemächlich von den heißen Sommertagen verabschieden, die noch sonnigen Spätsommertage und frischen Abende feiern und uns langsam auf den Übergang zu Herbstzeit vorbereiten.

Wir tasten uns aber auch an eine neue Form unserer Gerichten heran. Wir lassen Altbekanntes und Beliebtes hinter uns und entdecken dafür neue Kompositionen, Zubereitungsformen und Landesküchen.

Im Handwerk liegt unsere Heimat und auf den Tellern die ganze Welt.

Lasst ihr euch auf das Neue ein und entdeckt es mit uns?

*Euer Wingert Team*



# 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*

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

## Vorspeisen

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

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

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

**Parmaschinken 12,90**  
Geräuchertes Labneh | Tomatencreme | Birne | Aprikose  
*smoked labneh | tomato cream | pear | apricot*



# 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*

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

*with backed goat cheese*

## **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*

## **Brotkorb 4,50**

bread basket



# Hauptspeisen

## **Flanksteak in BBQ Marinade 26,90**

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

## **Kikok Hähnchen 26,90**

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

## **Udon Nudeln an Dashi-Krustentierbisque 23,90**

Tempura Garnelen | Edamame | Tapioka  
*tempura shrimp | edamame | tapioca*

## **Fish & Crisps 22,90**

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

## **Tempeh in Erdnuss-Limetten Creme 21,50**

Grüner Spargel | Chili | Pak Choi | Frühlingslauch | Kokosnuss  
*green asparagus | chili | pak choi | spring onions | coconut*

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

Scamorza | Wurzelgemüse | Rucolapesto | Piment d'Espelette  
*scamorza | root vegetables | rocket pesto | Piment d'Espelette*

## **Bürgermeisterstück 28,90**

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

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

