

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 zur Herbstzeit vorbereiten.

Wir tasten uns aber auch an eine neue Form unserer Gerichte 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

Karaage (japanisches frittiertes Hähnchen) 7,90

Miso-Mayo | Sesam | Ingwer | Limette | Frühlingszwiebel
miso mayo | sesame | ginger | lime | spring onion

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

Austernpilze | Citrus-Polenta | Grana Padano
oyster mushroom | 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.

