

WINGERT

WEIN- & ESSKULTUR

Appetizer

Karaage japanisches frittiertes Hähnchen 7,90

Miso-Mayo | Sesam | Frühlingszwiebel
chicken | miso mayo | sesame | spring onion

Geräucherte Paprika Creme 4,50 Laktose, Gluten

Crème Fraîche | Sumach **orientalisches Gewürz** | Brotchip
red pepper | sour creme | sumac | bread chip

Landbrot mit Rotweinbutter 5,50 Laktose, Gluten

country bread with red wine butter

Vorspeisen

In Buchenholz geräucherter Lachs 15,50

Landgurke | Sesam | Tapioka **Stärke aus der Maniokwurzel** |
Frühlingszwiebel | Piment d'Espelette
salmon | cucumber | sesame | tapioca | spring onion | piment d'espelette

Hirschschinken (Landmetzgerei Dobroschke) 17,50 Laktose, Gluten

Landbrot | Ringelbete | Daikonrettich **milder japanischer Rettich** |
Schnittlauchcreme
venison ham | country bread | beetroot | daikonradish | chive cream

Eingelegtes Wurzelgemüse 14,50 vegetarisch, Laktose

geräucherte Auberginen Aioli | Ziegenkäse |
Honigöl
*root vegetables | smoked eggplant aioli |
goat cheese | honey oil*

Gebackener Kürbis in Erdnusskruste 14,50 vegan

Hummus | Kräuteröl | Schwarzer Sesam
*baked pumpkin | peanut crust | hummus |
herbal oil | black sesame*



Salate

Feldsalat an Orangendressing 14,50 vegetarisch, Laktose, Gluten

Grana Padano | Buttercroûtons | Kirschtomaten

Granatapfel | karamellisierte Nüsse | Saaten

lamb's lettuce | grana padano | butter croutons | cherry tomatoes

pomegranate | caramelized nuts | seeds | orange dressing

mit gebratenem Hähnchen in Soja-Marinade +9,90

with fried chicken in rice crust

mit gebackenem Camembert in Pankokruste +6,90 vegetarisch, Laktose, Gluten

with baked camembert in panko crust

kleiner Feldsalat 6,50 vegetarisch, Laktose, Gluten

Grana Padano | Buttercroûtons | Kirschtomaten

Granatapfel | karamellisierte Nüsse | Saaten

lamb's lettuce | grana padano | butter croutons | cherry tomatoes

pomegranate | caramelized nuts | seeds | orange dressing



Hauptgänge

Hühnerfrikassee 25,90 Laktose, Gluten

Land Huhn „Lable Rouge“ Gütesiegel für hervorragende Fleischqualität | Riesling | Risoni reisförmige Pastasorte | Edamame | Kräuteröl
country chicken | riesling | risoni | edamame | herbal oil

Hirschgulasch in Preiselbeerwildsud 28,90 Laktose, Gluten

Rosenkohl | Kartoffelgnocchi | Sellerieluft
venison goulash | brussels sprouts | potato gnocchi | celery air | cranberries | game stock

Haselnuss Spätzle 22,90 vegetarisch, Laktose, Gluten

Vorarlberger Bergkäse | eingelegte Schalotten | frittierte Petersilie | Röstzwiebel | Nussbutter
hazelnut spaetzle | mountain cheese | pickled shallots | fried parsley | fried onions | nut butter

Gänsekeule 26,90 Laktose, Gluten

Apfelrotkohl | Kartoffel Plätzchen | Butter Schmelze | Citrus Maronen | Gänsejus
goose leg | apple red cabbage | potato biscuits | butter melt | citrus chestnuts | goose jus

Schollenfilet in Kichererbsen-Zitronenkruste 25,90 Laktose

Fenchel | Wurzelgemüse | Blumenkohlcreme | Beurre Blanc
plaice fillet in chickpea and lemon crust | fennel | root vegetables | cauliflower cream | beurre blanc

Short Rip in Bulgogi-Burgunderglace

koreanische Barbecuesauce 32,90 Laktose

Pastinakencreme | glasierte Fingermöhren | Engelshaar Selleriestroh
braised short rib in burgundy glaze | parsnip cream | braised carrots | celery straw

Veganes Curry 22,90 vegan

Kokosmilch | geschmorte Kürbisspalten | Graupen | Kräuteröl | Pastinakenchips
coconut milk | braised pumpkin wedges | pearl barley | herb oil | parsnips chips



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