

WINGERT

WEIN- & ESSKULTUR

Appetizer

Bao (chinesische gedämpfte Brötchen) 9,00

konfierter Skrei | saure Gurke | Balsamico Essig |
Creme de Bresse | Haselnuss Öl
*confit skrei | pickled cucumber | balsamic vinegar |
creme de bresse | hazelnut oil*

Landbrot mit Rotweinbutter 5,50

country bread with red wine butter

Vorspeisen

Geschmorter Weißkohl in Mirin-Soja-Marinade 14,50

Schnittlauch | Grana Padano | geröstetes Sesamöl
*braised white cabbage in mirin soy marinade |
chives | Grana Padano | toasted sesame oil*

Jahrgangs Sardinen im eigenen Sud 17,50

Brioche | geräucherte grüne Tomate | Forellen Kaviar
vintage sardines in their own stock | brioche | smoked green tomato | trout caviar

Carpaccio vom Honigschinken 16,50

saure Gurken | Senfsaat | Handkäse | Rote Beete | grüner Apfel
*carpaccio of honey ham | sour cucumbers | mustard seeds | hand cheese |
beetroot | green apple*



Salate

Gartensalat 15,50

Balsamico Dressing | Kirschtomaten | Landgurke | Granatapfel |
karamellisierte Nüsse | Buttercroûtons | Kresse und Saaten

*garden salad | balsamico dressing | cherry tomatoes | cucumber | pomegranate |
caramelized nuts | butter croutons | cress and seeds*

mit geräucherten Lachsstreifen an Creme de Bresse +9,90

with smoked salmon strips with Creme de Bresse

mit normannischem Camembert in Pankokruste +6,90

with camembert in panko crust

kleiner Gartensalat 5,50



Hauptgänge

Hirschkalbsrücken an Burgunder-Wild-Jus 34,90

Pastinaken Püree | Cardoncelli Pilze | wilder Brokkoli |
Preiselbeeren | Röstzwiebel
*venison loin with game jus | parsnip puree | cardoncelli | wild broccoli |
cranberries | fried onions*

Bürgermeisterstück 32,90

Sellerie Mousseline | Pak Choi | Engelshaar |
Sauerkirsche | Portweinjus
*beef | celery mousseline | pak choi |
angel hair | sour cherry | port wine jus*

Skrei (Winterkabeljau) 29,90

Kartoffelstampf | Wurzelgemüse | eingelegte Schalotten |
Riesling Velouté | Kräuteröl
*mashed potatoes | root vegetables | pickled shallots |
Riesling Velouté | herb oil*

Argentinische Rotgarnelen in Tom-Yam Creme 27,90

Fregola Sarda | Koriander | Zitronengras | Kaffir-Limettenblätter |
Kokosmilch
*argentinian red prawns in Tom-Yam cream | Fregola Sarda | coriander | lemongrass |
kaffir lime leaves | coconut milk*

Ravioli mit Spinatfüllung 22,90

Veganer Speck | Gondino | Soja Velouté | gepickelte Kirschtomaten |
Piment d'Espelette
*ravioli with spinach filling | vegan bacon | Gondino | soy velouté | pickled cherry tomatoes |
Piment d'Espelette*

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

