

# WINGERT

WEIN- & ESSKULTUR

## Appetizer

### **Gebackene Rindermarkknochen 8,50**

Fleur de Sel | grober Pfeffer | Affila Kresse  
*Fleur de Sel | coarse pepper | affila cress*

### **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*

### **Alle Vorspeisen gemeinsam auf einer Sharing Platte**

All starters together on a sharing plate

**tischweise ab 2 Personen**

**41,50**



# 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

## **Entrecote 35,90**

BBQ Lack | Pastinakenpürree | wilder Brokkoli | Burgunderjus | Röstzwiebel

*BBQ varnish | parsnip puree | wild broccoli | burgundy jus | 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.

