

WINGERT

WEIN- & ESSKULTUR

Appetizer

Kimchi Mandu 9,90 vegetarisch, Gluten

Miso Aioli | grober Pfeffer | Erbsenkresse
miso aioli | coarse pepper | pea cress

Landbrot mit Rotweibutter 5,50 Laktose, Gluten

country bread with red wine butter

Vorspeisen

Tatar vom Kräutersaitling 15,50 vegetarisch

Miso Mayo | Mirin | Liebstöckel | Mandelmilch Espuma | Pilzerde
tartare of herb mushroom | miso mayo | mirin | lovage | almond milk espuma | mushroom soil

Mosaik vom Island Lachs 17,50

Ponzu | Forellenkaviar | Süßkartoffelchip | gepickelter Spitzkohl | Erdnuss
icelandic salmon | ponzu | trout caviar | sweet potato chips | pickled pointed cabbage | peanuts

Carpaccio vom Honigschinken 16,50 Laktose, Senf

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

für 2 Personen 42,50

+ Appetizer 47,50



Salate

Gartensalat 15,50 Laktose, Gluten

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

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

mit Feta in Tempurateig +7,90 Laktose, Gluten

Limetten Mayo | Saure Gurken | Honig
with feta in tempura batter | lime mayo | pickles | honey

mit Karaage vom Kikok Hähnchen +9,90

Reismehlkruste | Miso Mayo | Sumach
with karaage of kikok chicken | rice flour crust | miso mayo | sumac

kleiner Gartensalat 5,50



Hauptgänge

Entrecôte vom Black Angus Rind 35,90 Gluten

Petersilienwurzel | Grüner Spargel | Panko | Kräutersaitling |
Sauce Robert

parsley root | green asparagus | panko | herbed mushrooms | robert sauce

Rosa Kalbstafelspitz 32,90 Laktose, Gluten, Senf

Kartoffel-Nussbutter-Pürree | Bohnenragout | Guanciale |
gepickelte Senfsaat | Merlot Jus

*pink veal boiled beef | potato nut butter puree | bean ragout | guanciale |
pickled mustard seeds | merlot jus*

Dorade Royal auf der Haut gebraten 28,90

Schwarzaugenbohnen | Tomate | Staudensellerie |
Kimchi-Crunch | Babyspinat

*sea bream, fried on the skin | black-eyed peas | tomato | celery |
kimchi crunch | baby spinach*

Gnocchi gefüllt mit wildem Bärlauch 24,90 vegetarisch, Laktose, Gluten

Bärlauch Pesto | Haselnuss | Grana Padano |
Sellerieschaum | Sumach

*gnocchi filled with wild garlic | wild garlic pesto | hazelnut |
grana padano | celery foam | sumac*

Gebackene Aubergine 22,90 vegan

Weißkohl | Knoblauch-Flakes | Neue Kartoffeln | Schnittlauch |
Zitronen-Soja Velouté

*baked eggplant | white cabbage | garlic flakes | new potatoes |
chives | lemon soy velouté*

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

