

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 Laktose, Gluten

country bread with red wine butter

Vorspeisen

Geschmorter Weißkohl in Mirin-Soja-Marinade 14,50 Laktose, Soja

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

Jahrgangs Sardinen im eigenen Sud 17,50 Gluten

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

Carpaccio vom Honigschinken 16,50 Laktose

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 Laktose, Gluten, vegetarisch

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 Laktose
with smoked salmon strips with Creme de Bresse

mit normannischem Camembert in Pankokruste +6,90 Gluten, Laktose
with camembert in panko crust

kleiner Gartensalat 5,50 Laktose, Gluten, vegetarisch



Hauptgänge

Entrecote 35,90 Laktose, Gluten, Soja

BBQ Lack | Pastinakenpürree | wilder Brokkoli | Burgunderjus | Röstzwiebel

BBQ varnish | parsnip puree | wild broccoli | burgundy jus | fried onions

Bürgermeisterstück 32,90 Laktose, Gluten

Sellerie Mousseline | Pak Choi | Engelshaar | Sauerkirsche | Portweinjus

beef | celery mousseline | pak choi |

angel hair | sour cherry | port wine jus

Skrei (Winterkabeljau) 29,90 Laktose

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 Gluten

Fregola Sarda perlenförmige Pasta | 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 vegan, Gluten

Veganer Speck | Gondino veganer Hartkäse | Soja Velouté | gepickelte Kirschtomaten |

Piment d'Espelette

ravioli with spinach filling | vegan bacon | Gondino | soy cream | pickled cherry tomatoes |

Piment d'Espelette

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

