

Fischmenü

Hummerschaumsüppchen
Kartoffel-Garnelenmaultäschle

Arktischer Saibling
Sellerie - Nussbuttercrème | Shi-Take Pilze | Beurre Blanc

Black Cod
Erbsen | Spargel | Morcheln

Joghurt - Limetten Crème brûlée
"Erdbeerstrudel"

*Menüpreis Euro 78,00
ohne Saibling Euro 65,00
ohne Dessert Euro 65,00*

Badwirt's Menü

Badwirt's Maultaschensuppe

Bunter Salatteller

Zwiebelrostbraten | Rostbratwürstle & Maultasche | Spätzle

oder

Lammschulter geschmort | Oma's Hefeknöpfle | Lauchherzen | Senfsaat

oder

Kalbsrücken

Stangenspargel | Kartoffelschnitte | Sauce Hollandaise

oder

Auberginentortellini | Bärlauchcrème | Stangenspargel

Rhabarberragout & Bunte Beeren

Schokolade | Crumble | Buchweizeneis

Menüpreis

Rostbraten 59,00 € | Lamm 60,00 € | Kalb 64,00 € | Tortellini 55,00€

Für jeden Gang, den Sie abwählen, ziehen wir 5 Euro ab.

Mit Vergnügen bereiten wir für Sie auf Vorbestellung ein mehrgängiges vegetarisches Überraschungsmenü zu.

Menü by Hans Häge

"Label rouge Lachs" geflämmt & lackiert
Spargel | Eigelbcrème | Holunder - Kräutersud
oder

Burrata

Olivenerde | Spargel | Eigelbcème | Geröstete Nüsse

Sandwich "Deluxe"

Pastrami | Brioche | Gänseleber | Champignons

Stör & Kaviar

Schnittlauch | Beurre Blanc | Kalbskopfgraupen

KaviarUpgrade

plus 10g Imperial Kaviar 18€

Hummer & Öllinger Huhn

Grüner Spargel | Mango | Asiatische Aromen

Weidelamm rosa & geschmort

Bärlauch | Spargel | Senfsaat

Cassis

Weißer Schokolade | Griechischer Joghurt

Menüpreis

3 Gänge 80 € | 4 Gänge 100 € | 5 Gänge 120 € | 6 Gänge 140 €

-Der Hauptgang ist immer das Weidelamm-

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die begleitenden Weine zum Menü.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir pro Tisch nur
die gleichen Gänge servieren.