

Business Lunch

P R E M I U M

Burrata | Olivenerde | Bunte Bete | Avocado | Geröstete Nüsse
Knusperlachs | Kürbis & Süsskartoffel | Zitrusaromen | Kernöl
Rinderschulter | Petersilienwurzelpüree | Lauch | Serviettenknödel
Weiße Schokolade | Exotische Aromen | Kokos

Euro 55,00 oder 44,00 (ohne Knusperlachs)

E A S Y

Bärlauchschaumsuppe | Fischfrikadelle
Kalbsgeschnetzeltes | Waldpilze | Spätzle
Holunderblüteneis | Kandierte Blüten | Champagnerschaum

Euro 36,00

Mittagsskarte

SUPPEN

Badwirt's Maultaschensuppe	Euro 8,50
Hummerschaumsüppchen Kartoffel-Garnelenmaultäschle	Euro 11,50

VORSPEISEN

Arktischer Saibling Apfel Avocado Kohlrabi & Sellerie Meerrettich	Euro 23,00
Label Rouge Lachs Shii Take Pilze Beurre Blanc Bete	Euro 20,00
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	Euro 13,00

HAUPTGÄNGE

Lammkeule geschmort Liebstöckel-Polenta Lauchherzen Salatteller	Euro 31,00
Zwiebelrostbraten Rostbratwurst & Maultasche Spätzle Salatteller	Euro 30,00
Black Cod Petersilienwurzel Spitzkohlroulade Rotkohljus	Euro 36,00
Paniertes Kalbsschnitzel Bratkartoffel Preiselbeer Salatteller	Euro 29,00
Waldpilztortellini (vegetarisch) Spitzkohlroulade Petersilienwurzel Rotkohljus Salatteller	Euro 27,00

DESSERTS

Rhabarberragout & Beeren Baba au rhum Limetteis	Euro 14,50
Crème brûlée Cassis Griechischer Joghurt Champagnerschaum	Euro 14,50

by Hans Häge