

Business Lunch

P R E M I U M

Burrata | Eingelegter Spargel | Olivenerde | Geröstete Nüsse | Eigelbcrème
Arktischer Saibling | Sellerie-Nussbuttercrème | Shiitake Pilze | Beurre Blanc
Öllinger Bauernhuhn | Wilder Blumenkohl | Trüffeljus
"Unser Erdbeer-Strudel"

Euro 58,00 oder 48,00 (ohne Saibling)

E A S Y

Weißer Tomatenschaumsuppe | Fischfrikadelle
Kalbsgeschnetzeltes | Waldpilze | Spätzle
Holunderblüteneis | Kandierter Blüten | Champagnerschaum

Euro 38,00

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche

Mittagskarte

SUPPEN

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

VORSPEISEN

Label rouge Lachs Spargel Eigelbcrème Holunder - Kräutersud	Euro 23,00
Sandwich "Deluxe" Gänseleber Brioche Pastrami Champignons	Euro 23,00
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	Euro 13,00

HAUPTGÄNGE

Ochsenbäckle geschmort Serviettenknödel Kräuterseitlinge Salatteller	Euro 32,00
Zwiebelrostbraten Rostbratwurst & Maultasche Spätzle Salatteller	Euro 33,00
Black Cod Erbse Spargel Pfifferlinge Kartoffelschnitte	Euro 36,00
Paniertes Kalbsschnitzel Bratkartoffeln Preiselbeeren Salatteller	Euro 32,00
Auberginentortellini (vegetarisch) Tomaten Grüner Spargel Salatteller	Euro 27,00

DESSERTS

Rhabarberragout & Beeren Mandelkuchen Limetteis	Euro 14,50
Crème brûlée Cassis Griechischer Joghurt Champagnerschaum	Euro 14,50

by Hans Häge

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche