

# Speisekarte

## MENÜ 1

Badwirts Festtagssuppe

Cordon Bleu von der Öllinger Pute

Geschmortes Paprikagemüse | Rosmarin-Bubenspitze | Salatteller  
oder

Geschmorte Rinderbacke | Spätzle | Kräuterseitlinge | Salatteller

Aprikosenragout & Beeren | Mandelkuchen | Sauerrahm - Limetteneis

*Menüpreis 67,00 Euro*

## TIPP ALS ZWISCHENGANG

48h Schweinebauch | Garnele | Rettich | Beluga-Alblinsen

Euro 23,00

## MENÜ 2

Weißer Tomatenschaumsuppe | Edelfischfrikadelle

Rosa Kalbsrücken | Wilder Broccoli | Waldpilze | Serviettenknödel | Salatteller

Crème brûlée | Beerenstrudel & Sorbet

*Menüpreis 69,00 Euro*

## MENÜ 3

Label rouge Lachs | Blumenkohl | Eigelbcrème | Ponzusud

Saibling | Mais | Pfifferlinge | Vegi-Jus

Flusszander | Radicchio | Albufaira Sauce | Kartoffelschnitte

"Schwarzwälder Kirsch" | Schokolade | Kirsche | Vanille

*Menüpreis 88,00 Euro*

*Menüpreis ohne Saibling 69,00 Euro*

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche