

Sonntagmittag

P R E M I U M

Label Rouge Lachs | Grüne Aromen (Gurke, Tomate, Avocado, Jalapeno)

Getrüffelte Lauch-Ravioli | Bunte Tomaten | Parmesanschaum | Lauchöl

Bayrisches Kalb | Wilder Broccoli | Selleriepüree | Pfifferlinge | Kartoffelschnitte

Kirsche | Schokolade | Vanille

Euro 69,00 4 Gänge oder Euro 59,00 3 Gänge

E A S Y

Tomatenschaumsuppe | Gebeizter Lachs | Dillöl

Bunter Salatteller

Geschnetztes vom Kalb | Waldpilze | Spätzle
oder

Ragout vom Langenauer Reh | Waldpilze | Spätzle | Preiselbeeren

Holunderblüteneis | Champagnerschaum

Euro 55,00

F I S C H

Jakobsmuschel | Erbsencreme | Schwarzer Rettich | Pfifferlinge

Flusszander | Grüner Spargel | Eigelbcreme | Zitrusaromen | Fregola Sarda

Marillen-Beerenragout | Mandelkuchen | Beerensorbet

Euro 70,00

by Hans Häge

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche