

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 | Serviettenknödel
Kirsche | Schokolade | Pistazie | Vanille

Euro 70,00 4 Gänge oder Euro 60,00 3 Gänge

E A S Y

Tomatenschaumsuppe | Gebeizter Lachs | Dillöl oder Maultaschensuppe

Bunter Salatteller

Geschnetzeltes vom Kalb | Waldpilze | Spätzle
oder
Geschmorte Rinderschulter | Kräuterseitlinge | Spätzle
Holunderblüteneis | Champagnerschaum

Euro 55,00

F I S C H

Jakobsmuschel | Mais | Schwarzer Rettich | Pfifferlinge
Flusszander | Chiccorè | Eigelberème | Zitrusaromen | Kartoffelschnitte
Marillen-Beerenragout | Mandelkuchen | Beerensorbet

Euro 70,00

by Hans Häge

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche