

# Business Lunch

## P R E M I U M

Label Rouge Lachs | Rhabarber | Buttermilch | Kombu  
Getrüffelte Lauch-Ravioli | Grüner Spargel | Parmesanschaum | Lauchöl  
Bayrisches Kalb | Spargel | Bärlauchcrème | Kartoffelschnitte  
Bananen Split 2.0

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

## E A S Y

Spargelschaumsuppe | Gebeizter Lachs | Dillöl  
Geschnetzeltes vom Kalb | Waldpilze | Spätzle  
Holunderblüteneis | Champagnerschaum

*Euro 48,00*

*by Hans Häge*

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche

# Mittagskarte

## SUPPEN

Badwirt's Maultaschensuppe	Euro 9,50
Hummerschaumsüppchen   Kartoffel-Garnelenmaultäschle	Euro 14,00

## VORSPEISEN

Jakobsmuschel   Schwarzer Rettich   Bärlauch   Buchenpilze	Euro 26,00
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	Euro 16,00

## HAUPTGÄNGE

Kalbsleber   Apfel   BalsamicoZwiebel   Kartoffelpüree   Salatteller	Euro 36,00
Deutscher Stangenspargel   Kalbsschnitzel   Kräuterflädle   Sauce Hollandaise	Euro 42,00
Zwiebelrostbraten   Rostbratwurst & Maultasche   Spätzle   Salatteller	Euro 38,00
Flußzander   Spargel   Eigelbcrème   Zitrusaromen   Kartoffelschnitte	Euro 44,00
Paniertes Kalbsschnitzel   Bratkartoffeln   Preiselbeeren   Salatteller	Euro 36,00
Weißer & Grüner Spargel   Flädle   Bröselschmelze   Waldpilze in Rahm	Euro 31,00

## DESSERTS

Rhabarbersüppchen & Beeren   Mandelkuchen   Sauerrahm-Limetteneis	Euro 16,50
---	------------

by Hans Häge

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche