

Sonntagmittag

P R E M I U M

Label Rouge Lachs | Blumenkohl | Dill

Getrübefelte Lauch-Ravioli | Champignons | Parmesanschaum | Lauchöl

Bayrisches Kalb | Spitzkohl | Kräuterseitlinge | Serviettenknödel

Dunkle Schokolade | Pecannuss | Dulce de leche

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

E A S Y

Kohlrabischaumsuppe | Zanderfrikadelle | Dillöl oder Maultaschensuppe

Geschnetzeltes vom Kalb | Waldpilze | Spätzle | Salatteller
oder

Gebratene Ente

Rotkohl | Kartoffel- und Serviettenknödel | Glasierter Apfel

Sorbet von roten Beeren | Champagnerschaum

Menü Kalb Euro 55,00 Menü Ente Euro 58,00

F I S C H

Schwarzwaldforelle | Bohnenkerne | Trüffeljus | Räucherfisch Beurre Blanc

Seeteufel | Geschmorter Lauch | Pastinakencreme | Röstgemüsejus
Kartoffelschnitte

Pflaumen-Beerenragout | Mandelkuchen | Sauerrahm-Limetteneis

Euro 70,00

by Hans Häge

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche