

# Business Lunch

## P R E M I U M

Label Rouge Lachs | Wassermelone | Mozzarella | Ponzu Sud

Getrüffelte Lauch-Ravioli | Bunte Tomaten | Parmesanschaum | Lauchöl

Bayrisches Kalb | Mais | Pfifferlinge | Kartoffelschnitte

Kataifi (Griechisches Gebäck)

Pfirsich | Pistazie | Joghurt

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

## E A S Y

Weißer Tomatenschaumsuppe | 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   Bunte Tomaten   Pfifferlinge   Wassermelone	Euro 26,00
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	Euro 16,00

## HAUPTGÄNGE

Kalbsleber   Apfel   BalsamicoZwiebel   Kartoffelpüree   Salatteller	Euro 36,00
Zwiebelrostbraten   Rostbratwurst & Maultasche   Spätzle   Salatteller	Euro 38,00
Flußzander   Kopfsalat   Zitrusaromen   Bouillabaise Sud   Kartoffelschnitte	Euro 44,00
Paniertes Kalbsschnitzel   Bratkartoffeln   Preiselbeeren   Salatteller	Euro 36,00
Lauch-Tortellini   Wilder Brokkoli   Pfifferlinge   Salatteller	Euro 32,00

## DESSERTS

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

*by Hans Häge*

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche