

Business Lunch

P R E M I U M

Label Rouge Lachs | Blumenkohl | Dill

Getrüffelte Lauch-Ravioli | Champignons | Parmesanschaum | Lauchöl

Bayrisches Kalb | Spitzkohl | Kräuterseitlinge | Kartoffelschnitte

Dunkle Schokolade | Pecannuss | Dulce de leche

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

E A S Y

Kohlrabischaumsuppe | 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

Ungestopfte BIO Gänseleber Aal Blumenkohl Dill Brioche	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 Lauch Pastinakencreme RöstgemüseJus Kartoffelschnitte	Euro 44,00
Paniertes Kalbsschnitzel Bratkartoffeln Preiselbeeren Salatteller	Euro 36,00
Lauch-Tortellini Lauch Pastinakencreme Shii-Take Pilze Salatteller	Euro 32,00
Ente gebraten Zweierlei Knödel Blaukraut Apfel	Euro 41,00

DESSERTS

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

by Hans Häge

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche