

# Business Lunch

## P R E M I U M

Öllinger Huhn | Lauch | Beluga Linsen | Spargelschaum

Saibling | Erbse | Spargel | Morchel

Bayrisches Kalb | Bärlauchcrème | Junger Lauch | Serviettenknödel

Schokolade | Ananas | Kokos

*Euro 65,00 oder 55,00 (ohne Saibling)*

## E A S Y

Bärlauchschaumsuppe | Fischfrikadelle

Kalbsgeschnetzeltes | Waldpilze | Spätzle

Cassisorbet | Champagnerschaum

*Euro 44,00*

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche

# Mittagskarte

## SUPPEN

Badwirt's Maultaschensuppe	Euro 8,50
Hummerschaumsüppchen   Kartoffel-Garnelenmaultäschle	Euro 13,00

## VORSPEISEN

Schwarzwaldforelle   Spargel   Grüner Apfel	Euro 24,00
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	Euro 14,00

## HAUPTGÄNGE

Ochsenbäckle geschmort   Serviettenknödel   Kräuterseitlinge   Salatteller	Euro 34,00
Zwiebelrostbraten   Rostbratwurst & Maultasche   Spätzle   Salatteller	Euro 36,00
Black Cod (Kohlenfisch)   Blumenkohl   Kopfsalat   Kartoffelschnitte	Euro 41,00
Paniertes Kalbsschnitzel   Bratkartoffeln   Preiselbeeren   Salatteller	Euro 34,00
Waldpilze in Rahm   Luftiger Serviettenknödel   Salatteller	Euro 28,00
Kalbsrücken   Spargel   Kräuterflädle   Sauce Hollandaise	Euro 40,00

## DESSERTS

Rhabarberragout & Beeren   Mandelkuchen   Limetteneis	Euro 15,50
---	------------

by Hans Häge

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche