

Business Lunch

P R E M I U M

Kalbskopf | Tomate | Beurre Blanc | Shi-Take

Saibling | Erbse | Pfifferlinge

Bayrisches Kalb | Nussbuttercrème | Grüner Spargel | Serviettenknödel

Leichter Beerenstrudel | Sorbet

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

E A S Y

Weißer Tomatenschaumsuppe | Fischfrikadelle

Kalbsgeschnetzeltes | Waldpilze | Spätzle

Holunderblüteneis | 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 Bunte Tomate Büffelmozzarella Kaviar	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
Flußzander Albufaira Sauce Radicchio Kartoffelschnitte Zitronencreme	Euro 41,00
Paniertes Kalbsschnitzel Bratkartoffeln Preiselbeeren Salatteller	Euro 34,00
Waldpilze in Rahm Luftiger Serviettenknödel Salatteller	Euro 28,00

DESSERTS

Kataifi & Marille Griechischer Joghurt Sesam	Euro 15,50
--	------------

by Hans Häge

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche