

# Business Lunch

## P R E M I U M

Arktischer Saibling | Holunderblüten-Vinaigrette | Rettich

Gyoza vom Öllinger Huhn | Lauchpüree | Buchenpilze

Rind Rosa & geschmort | Radicchio | Kartoffelschnitte

Dunkle Schokolade | Pecannusseis | Vanille

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

## E A S Y

Blumenkohlschaumsuppe | Gebeizter Saibling | Dillöl

Kalbsschnitzel | Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

Sorbet von Roten Beeren | 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   Birne   Champignons   Cafécrumble   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
Seeteufel   Radicchio   Pastinakencrème   Kartoffelschnitte   Duxelles	Euro 44,00
Kalbsgeschnetzeltes   Waldpilze   Spätzle   Salatteller	Euro 36,00
Lauch-Tortellini   Lauch   Pastinakencrème   Pilz Duxelles   Salatteller	Euro 32,00
Ente gebraten   Zweierlei Knödel   Blaukraut   Apfel	Euro 41,00

## DESSERTS

Crème brûlée   Pflaume   Mohnreis   Strudelteig	Euro 16,50
---	------------

*by Hans Häge*

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche