

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 Serviettenknödel Salatteller	Euro 36,00
Lauch-Tortellini Lauch Pastinakencrème Pilz Duxelles Salatteller	Euro 32,00
Öllinger Bauernhuhn Pastinakencrème Wilder Brokkoli Kräuterseitlinge	Euro 35,00

DESSERTS

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

by Hans Häge

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche