

Business Lunch

P R E M I U M

Arktischer Saibling | Radieschen-Vinaigrette | Sushi Reis
Gyoza vom Öllinger Huhn | Schmorgemüsecrème | Pilzsud
Rind Rosa & geschmort | Grüner Spargel | Kartoffelschnitte
Weiße Schokolade | Rhabarber | Croissantecrème

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

E A S Y

Bärlauchschaumsuppe | 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

Jakobsmuschel Spargel Eigelb Morchel	Euro 27,00
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	Euro 16,00

HAUPTGÄNGE

Kalbsleber Apfel BalsamicoZwiebel Selleriepüree Salatteller	Euro 36,00
Zwiebelrostbraten Rostbratwurst & Maultasche Spätzle Salatteller	Euro 38,00
Adlerfisch Grüner Spargel Bärlauchcrème Kartoffelschnitte	Euro 44,00
Kalbsgeschnetzeltes Waldpilze Spätzle Salatteller	Euro 36,00
Lauch-Tortellini Bärlauchcrème Morcheln Salatteller	Euro 32,00
Öllinger Bauernhuhn Selleriepüree Wilder Brokkoli Kräuterseitlinge	Euro 35,00

DESSERTS

Crème brûlée Beerenparfait Waldmeister Crumble	Euro 16,50
--	------------

by Hans Häge

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche