

# Sonntagmittag

## P R E M I U M

Arktischer Saibling | Holunderblüten-Vinaigrette | Rettich  
Getrüffelte Lauchravioli | Lauchpüree | Parmesanschaum | Champignons  
Öllinger Bauernhuhn | Wilder Brokkoli | Pastinakencrème  
Crème brûlée | Pflaume | Mohnreis | Strudelteig

*Euro 71,00 4 Gänge oder Euro 61,00 3 Gänge*

## E A S Y

Blumenkohlschaumsuppe | Edelfischfrikadelle oder Maultaschensuppe  
Geschnetzeltes vom Kalb oder Geschmorte Rinderschulter  
Spätzle | Salatteller  
Karamellierte Dampfnudel | Vanillesauce | Beerensorbet

*Menü Kalb Euro 55,00 Menü Rind Euro 58,00*

## F I S C H

Island Kabeljau | Blumenkohl in Texturen | Trüffeljus | Kräutersalat  
Adlerfisch | Radicchio | Pastinakencrème | Pilz Duxelles  
Kartoffelschnitte  
Dunkle Schokolade | Pistazieneis | Engelshaar | Vanille

*Euro 70,00*

*by Hans Häge*

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche