

# Sonntagmittag

## P R E M I U M

Arktischer Saibling | Radieschen-Vinaigrette | Sushi Reis  
Getrüffelte Lauchravioli | Grüner Spargel | Eigelberème  
Öllinger Bauernhuhn | Eingelegte Pastinaken & Crème | Pilz Duxelles  
Crème brûlée | Pflaume | Mohnreis | Strudelteig

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

## E A S Y

Bärlauchschaumsuppe | Edelfischfrikadelle oder Maultaschensuppe  
Geschnetzeltes vom Kalb mit Waldpilzen oder  
Geschmortes Rinderragout mit Perlzwiebel und Champignons  
Spätzle | Salatteller

Karamellierte Dampfnudel | Vanillesauce | Beerensorbet

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

## F I S C H

Jakobsmuschel | LauchGyoza | PilzSud | Rettich  
Adlerfisch | Wilder Broccoli | Pastinakencrème | Pilz Duxelles  
Kartoffelschnitte

Beerenparfait | Waldmeistereis | Engelshaar | Vanille

*Euro 70,00*

*by Hans Häge*

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche