

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