

Business Lunch

P R E M I U M

Arktischer Saibling | Bunte Tomaten | Avocado | Olive

Gyoza vom Öllinger Huhn | Pilzsud | Eigelbcrème

Short Rib vom Weiderind | Schmorzwiebel | Kartoffelschnitte

Marille | Weiße Schokolade | Melisse

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

E A S Y

Weißer Tomatenschaumsuppe | 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 & Öllinger Huhn Erbse Pfifferlinge	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 Bunte Tomaten & Rettich Pfifferlinge Kartoffelschnitte	Euro 44,00
Kalbsgeschnetzeltes Waldpilze Spätzle Salatteller	Euro 36,00
Lauch-Tortellini Erbse Pfifferlinge Salatteller	Euro 32,00
Öllinger Bauernhuhn Selleriepüree Wilder Brokkoli Kräuterseitlinge	Euro 35,00

DESSERTS

Crème brûlée Schokolade Kirsche Kokos	Euro 16,50
---	------------

by Hans Häge

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche