

Business Lunch

P R E M I U M

Vitello Tonnato | Blumenkohl | Ponzu

Saibling | Kürbis | Junger Lauch | Waldpilz Sud

Weiderind mit Kräuterkruste | Serviettenknödel | Sellerie | Wilder Broccoli

Hibiskus | Griechischer Joghurt | Kaktusfeige

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

E A S Y

Schaumsuppe vom Hakaido Kürbis | Edelfischfrikadelle | Kernöl

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

S U P P E N

Badwirt's Maultaschensuppe

Euro 9,50

Hummerschaumsüppchen | Kartoffel-Garnelenmaultäschle

Euro 14,00

V O R S P E I S E N

Kabeljau confiert | Junger Lauch | Kürbis | Waldpilz Sud

Euro 25,00

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln

Euro 16,00

H A U P T G Ä N G E

Knusprige Ente | Rotkohl | Kartoffel -und Serviettenknödel | Bratapfel

Euro 38,50

Kalbsleber | Apfel | BalsamicoZwiebel | Kartoffelstampf | Salatteller

Euro 36,00

Zwiebelrostbraten | Rostbratwurst & Maultasche | Spätzle | Salatteller

Euro 38,00

Zander | Kartoffelstampf | Wilder Broccoli | Grünes Curry | Krabbe

Euro 44,00

Kalbsgeschnetzeltes | Waldpilze | Spätzle | Salatteller

Euro 36,00

Lauch-Tortellini | Süsskartoffelcrème | Kräuterseitling

Euro 32,00

Kürbisschaum | Salatteller

D E S S E R T S

Crème brûlée | Schokolade | Kokos | Exotische Aromen

Euro 16,50

by Hans Häge

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche