

Business Lunch

P R E M I U M

Vitello Tonnato | Blumenkohl | Ponzu

Kabeljau | Kürbis | Junger Lauch | Waldpilz Sud

Weiderind mit Kräuterkruste | Serviettenknödel | Sellerie | Wilder Broccoli

“Bananen Split ‘26”

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 Balsamico Zwiebel Selleriepüree Salatteller	Euro 36,00
Zwiebelrostbraten Rostbratwurst & Maultasche Spätzle Salatteller	Euro 38,00
Zander Chicorée Wilder Blumenkohl Trüffeljus Kartoffelschnitte	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 Birnenstrudel Mohneis	Euro 16,50
--	------------

by Hans Häge

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche