

# Sonntagmittag

## P R E M I U M

Vitello Tonnato | Blumenkohl | Ponzu

Garnelen Mosaik | Mamas Kartoffelsalat | Lauch Beurre Blanc

Hirschrücken | Sellerie gebacken & Püree | Birne

“Bananen Split 2026”

*Euro 77,00 4 Gänge oder Euro 67,00 3 Gänge*

## E A S Y

Kürbisschaumsuppe | Edelfischfrikadelle oder Badwirt's Festtagssuppe

Knusprige Ente

Rotkohl | Kartoffel - und Serviettenknödel | Bratapfel  
oder

Geschmorte Rinderschulter und Waldpilze

Spätzle | Selleriecrème | Salatteller

“Unser Birnenstrudel” | Mohneis

*Euro 59,00*

## F I S C H

Arktischer Saibling | Rot & Spitzkohl | Lardo | Meerrettich

Zander | Chicorée | Blumenkohl | Kartoffelschnitte

Crème Brûlée | Hibiskus | Kaktusfeigensorbet

*Euro 70,00*

*by Hans Häge*

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche