

Business Lunch

P R E M I U M

Thunfisch mariniert "Sushi Style" | Algensalat | Sushireis | Avocado

Kalbshaxen - Ravioli | Kartoffel | Trüffeljus | Lauch Beurre Blanc

Rinderschulter | Serviettenknödel | Sellerie | Wilder Broccoli

"Bananen Split '26"

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

E A S Y

Schaumsuppe vom Hokaido Kürbis | Edelfischfrikadelle | Kernöl

Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen | Spätzle

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

Saibling confiert Rot- & Spitzkohl Lardo Meerrettich	Euro 25,00
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	Euro 16,00

H A U P T G Ä N G E

Ragout vom Langenauer Reh Waldpilze Spätzle Preiselbeeren Salatteller	Euro 38,00
Kalbsschnitzel Pommes Frites Preiselbeeren Salatteller	Euro 38,00
Zwiebelrostbraten Rostbratwurst & Maultasche Spätzle Salatteller	Euro 38,00
Zander Chicorée Wilder Blumenkohl Trüffeljus Kartoffelschnitte	Euro 44,00
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