

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

Knusprige Ente | Rotkohl | Kartoffel -und Serviettenknödel | Bratapfel

Euro 38,50

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