

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 Bärlauch | Faröer Lachs

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

SUPPEN

Badwirt's Maultaschensuppe	Euro 9,50
Hummerschaumsüppchen Kartoffel-Garnelenmaultäschle	Euro 14,00

VORSPEISEN

Island Kabeljau Sushi Reis Melonen-Koriander Salat Ponzu Beurre Blanc	Euro 25,00
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	Euro 16,00

HAUPTGÄNGE

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 Schwarzwurzel Bärlauchcrème Kartoffelschnitte	Euro 44,00
Lauch-Tortellini Bärlauchcrème Kräuterseitling Salatteller	Euro 32,00

DESSERTS

Rhabarber-Beerenragout Mandelkuchen Rhabarbersorbet Buttermilch	Euro 16,50
---	------------

by Hans Häge

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche