

# Business Lunch

## P R E M I U M

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

Garnelen Ravioli | Spargelgemüse | Hummerschaum

Rinderschulter | Serviettenknödel | Sellerie | Wilder Broccoli

Mandelparfait | Beerensorbet | Holunder

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

## E A S Y

Schaumsuppe vom Bärlauch | Faröer Lachs

Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen | Spätzle

Sauerrahm-Limetteneis | 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   Radieschen-Vinaigrette   Möhre   Koji 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   Langenauer Spargel   Eigelb   Kräutercreme   Kartoffelschnitte       | Euro 44,00 |
| Lauch-Tortellini   Kräutercreme   Spargel   Trüffeljus   Eigelb   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