

Business Lunch

P R E M I U M

Marinierter Saibling | Tomate | Mozzarella | Kalamata Olive

Garnelen Ravioli | Grünes Spargelragout | Hummerschaum

Öllinger Huhn | Erbse | Kräuterseitling | Kartoffelschnitte

Mandelparfait | Beerensorbet | Holunder

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

E A S Y

Weißer Tomatenschaumsuppe | Lachsforelle

Mediterranes Kalbs Cordon Bleu | Kräuterschupfnudeln

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 Bunte Tomaten Kräutercreme Kalamata Olive Kartoffelschnitte	Euro 44,00
Lauch-Tortellini Erbse Grüner Spargel 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