

BUSINESS LUNCH

BY HANS HÄGE

P R E M I U M

Marinierter Saibling. Tomate | Mozzarella | Kalamata Olive | Buttermilch

Garnelen Ravioli. Mama Kartoffelsalat | | Hummerschaum

Öllinger Huhn. Zucchini | Kräuterseitling | Kartoffelschnitte

Grießschnitte. Pfirsich | Strudelteig | Griechisches Joghurteis

4 Gänge | 70 €

3 Gänge | 60 €

E A S Y

Weißer Tomatenschaumsuppe. Saibling

Mediterranes Kalbs Cordon Bleu. Kräuterschupfnudeln

Sauerrahm-Limetteneis. Champagnerschaum

48 €

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche

MITTAGSKARTE

SUPPEN

Badwirt's Maultaschensuppe	9,5 €
Hummerschaumsüppchen. Kartoffel-Garnelenmaultäschle	14 €

VORSPEISEN

BIO Gänseleber aus Holzkirch. Pina Colada Aromen Brioche	25 €
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	16 €

HAUPTGÄNGE

Öllinger Bauernhuhn. Asiatisches Gemüse Jasminreis Salatteller	38 €
Kalbsschnitzel. Pommes Frites Preiselbeeren Salatteller	38 €
Zwiebelrostbraten. Rostbratwurst & Maultasche Spätzle Salatteller	38 €
Zander. Bunte Tomaten Kräutercrème Olive Kartoffelschnitte	44 €
Lauch-Tortellini. Auberginen-Misocrème Kräuterseitling Tomatenschaum Salatteller	32 €

DESSERTS

Birne Helene. Dunkle Schokolade Birne Vanille	16,5 €
--	--------