

Speisekarte

MENÜ 1

Badwirts Festtagssuppe

“Letzte Chance”

Knusprige Ente (entbeint) | Kartoffel & Serviettenknödel | Rotkohl | Bratapfel
oder

Ragout vom heimischen Reh | Waldpilze | Spätzle | Preiselbeeren | Salatteller
Pflaumenragout & Beeren | Vanille-Amarettinikuchen | Sauerrahm-Limetteneis

Menüpreis 73,00 Euro

TIPP ALS ZWISCHENGANG

Getrüffelte Lauchravioli | Spinat | Parmesanschaum | Lauchöl Euro 22,00

MENÜ 2

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis | Edelfischfrikadelle | Kernöl

Rosa Kalbsrücken | Wilder Broccoli | Topinamburcrème | Bubenspitze | Salatteller

“Unser Birnenstrudel” | Mandeleiscreme

Menüpreis 75,00 Euro

MENÜ 3

Label rouge Lachs | Topinambur | Zitronengras-LimettenSud

Lauchravioli | Spinat | Geräucherter Aal | Lauch Beurre Blanc

Flusszander | Spitz & Rotkohl | Sellerie | Kartoffelschnitte

Crème brûlée | Bananensplit 2.0

Menüpreis 95,00 Euro

Menüpreis ohne Lauchravioli & Aal 77,00 Euro

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche