

Unser großes Menü

*Zweimal Gelbschwanzmakrele
Tatar mit Gurke, Dill, gelbe Beete und Rettich
und
Roh mit Enoki Pilzen und asiatische Aromen
20 Euro*

*Gänsestopfleberparfait mit geräuchertem Aal
Yuzu und Sesam
20 Euro*

*Blumenkohl "Polnisch"
Landei, Saiblingskaviar und leicht getrüffelter Blumenkohlschaum
18 Euro*

*Seezunge mit Petersilie³
Champignons und Trüffeljus
19 Euro*

*Rosa gebratener Hirschrücken mit eingelegtem Kürbisgemüse
Gewürzkuchen und Kräuterseitling
35 Euro*

*Zwetschgendatschi 2016 mit Mohnreis
11,50 Euro*

6 - Gänge	102 Euro
5 - Gänge	87 Euro
4 - Gänge	73 Euro
3 - Gänge	59 Euro

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die begleitenden Weine zum Menü.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir pro Tisch nur die gleichen Gänge servieren.

Vegetarisches Menü

*Marinierte Gurke
mit Apfel, Dill, Soja, Rettich und Fenchelcrumble*

Lauwarme marinierte bunte Bete

Landei mit Blumenkohl und Pfifferlingen

*Eingelegtes Kürbisgemüse
und Gewürzkuchen*

*Weißer Schokolade,
Banane, Kokos und Passionsfrucht*

5 – Gänge 66 Euro

4 – Gänge 55 Euro

Speisekarte

Suppen

*Hummerschaumsüppchen
mit Kartoffel-Garnelenmaultäschle* 9,00 Euro

*Crèmesuppe vom weißen Champignon
mit kleiner Roulade vom Stubenküken* 8,50 Euro

Badwirt's Maultaschensuppe 7,00 Euro

Vorspeise oder Zwischengericht

*In aromatisierter Butter schonend gegarter Hummer (ab 2 Personen)
Buttermilch, Melonengazpacho, Kalbskopfpraline
und Zitronen-Olivenölcrème* p.P. 25,00 Euro

*Tortellini von der geschmorten Rehkeule
eingelegtem Kürbis und Pfifferlingen* 18,00 Euro

Fisch

*Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit jungem Lauch
Salzzitrone, Haselnuss und Petersilienwurzel* 36,00 Euro

Vegetarisch

*Waldpilze in Rahm mit luftigem Serviettenknödel
dazu Salatteller* 24,50 Euro

Speisekarte

Fleisch

<i>Gebratene Ente mit Bratapfel, Kürbiscrème, Blaukraut und Serviettenknödel</i>	<i>29,50 Euro</i>
<i>Rosa gebratener Rücken und geschmorte Schulter vom Weidelamm orientalisch inspiriert mit Dörrobstbulgur, Kokos und geschmorte Zwiebel</i>	<i>35,00 Euro</i>
<i>Badwirt's Rostbraten mit Maultäschle, Rostbratwürstle, Bubenspitze oder Spätzle und Salatteller</i>	<i>26,50 Euro</i>

Dessert

<i>Gurkensorbet, Gin Fizz Granitée, Limette und Joghurt</i>	<i>8,50 Euro</i>
<i>Weißer Schokolade, Banane, Kokos und Passionsfrucht</i>	<i>11,50 Euro</i>
<i>Crème brûlée mit Birne, Schokolade und Vanille</i>	<i>11,00 Euro</i>
<i>Holunderblüteneis, kandierte Blüten und Champagnerschaum</i>	<i>7,50 Euro</i>