

Menü by Hans Häge

Gelbschwanzmakrele

Eingelegter Spargel | Avocado | Rettich | Kräuteröl | Yuzu (23 Euro)

Gänseleberparfait | "Piña Colada Style" | Brioche (22 Euro)

Rote Garnele & Perlhuhn | Duftreiscrème | Mango | Asiatische Aromen (22 Euro)

Kalbsbries | Mais | Buchenpilze | Junger Lauch (22 Euro)

Rochenflügel & Oktopus | Bunte Tomaten | Büffelmozzarella | Wassermelone (22 Euro)

Rücken und Ragout vom Langenauer Rehbock

Blumenkohl | Pfifferlinge | Fregola Sarda (42 Euro)

"Schwarzwälder Kirsch"

Dunkle Schokolade | Kirsche & Sorbet | Vanille | Sauerklee (15 Euro)

3 Gänge 70 € / 4 Gänge 86 € / 5 Gänge 101 € / 6 Gänge 117 € / 7 Gänge 132 €

(Der Hauptgang ist immer der **Rehbock**)

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die begleitenden Weine zum Menü.

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

Zur Auswahl

Suppen

Badwirt's Maultaschensuppe	Euro	8,50
Hummerschaumsüppchen Kartoffel-Garnelenmaultäschle	Euro	11,50
Weißer Tomatenschaumsuppe Jakobsmuschel Olive	Euro	11,50

Vorspeisen

Die **Vorspeisen** entnehmen Sie bitte unserem **Menü by Hans Häge**

Hauptgänge

Kalbsrücken Pfifferlinge in Rahm Serviettenknödel Salatteller	Euro	36,00
Zwiebelrostbraten Rostbratwurst & Maultasche Spätzle oder Bubenspitze Salatteller	Euro	30,00
Zander Tomate Büffelmozzarella Zitronencreme Pfifferlinge	Euro	36,00
Kalbsgeschnetzeltes Waldpilze Spätzle Salatteller	Euro	28,00
Kartoffel-Schnittlauchtortellini Weißer Tomatenschaum Shii Take Pilze Olive Salatteller	Euro	27,00

Dessert

Aprikosensüppchen & Beeren Eierlikörkuchen Sauerrahm - Limetteneis	Euro	14,50
Crème brûlée Erdnuss Karamell Schokolade	Euro	14,50
Holunderblüteneis Kandierte Blüten Champagnerschaum	Euro	9,00