

Sehr geehrte Gäste,  
wir freuen uns, Sie in unserem Haus  
begrüßen zu dürfen.

Auch in diesem Jahr wurde unser Restaurant wieder  
mehrfach ausgezeichnet und gehört zu den Besten in Deutschland.

Unsere Auszeichnungen sind Ansporn und Motivation  
unseren Gästen, jeden Tag aufs Neue, eine ehrliche  
und kreative Kochkunst zu bieten.

Wir servieren Ihnen gerne ein gemeinsames Menü.  
Ab 4 Personen bitten wir Sie sich für maximal 3 verschiedene Vorspeisen  
und 3 verschiedene Hauptgänge zu entscheiden.

Ihre Familie Häge und Mitarbeiter

## Menü by Hans Häge

‘Label rouge‘ Lachs | Kohlrabi | Granny Smith | Meerrettich | 20 €

Huchen | Holunder - Liebstöckel Sud | Rettich | Kartoffelcrème | 20 €

Hummer | Perlhuhn | Mango | Duftreis | Asiatische Aromen | 25 €

Landei | Blumenkohl<sup>3</sup> | Trüffel | Schwarze Nuss | | 19 €

Seezunge | Petersilie | Champignons | Gänselebersauce | 22 €

Langenauer Rehrücken | Gelbe Rübe | Spitzkohl | Sonnenblumenkerne | 36 €  
Waldpilz – Knödelschnitte

Williams Christ Birne | Joghurt | Haselnuss | Ingwer | 12 €

3 Gänge 63 € / 4 Gänge 78 € / 5 Gänge 92 € / 6 Gänge 106 € / 7 Gänge 119 €

(Der Hauptgang ist immer das Reh)

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**

Tofu | Kürbis | Süsskartoffel | Yuzu

Spitzkohlroulade | Rotkraut | Buttermilch | Oliven - Fenchelknusper

Sellerie | Haselnuss | Junger Lauch | Apfel

Landeier | Blumenkohl<sup>3</sup> | Trüffel | Schwarze Nuss

Kartoffel – Parmesan Tortellini | Geschmorte Zwiebel | Champignons

Schokolade | Rose | Hibiskus | Hagebutte | 12 €

4 Gänge 55 €    5 Gänge 66 €    6 Gänge 77 €

## **Badwirt's Menü**

Maultaschensuppe | 7,50 €

Geschmorte Rinderschulter | Waldpilze | Serviettenknödel | Salatteller | 27 €

Crème brûlée | Pflaumen - Beerensüppchen | Eis von gebrannten Mandeln | 12 €

3 Gänge 44,50 €

## Mittagskarte

### Suppen

Hummerschaumsüppchen | Kartoffel-Garnelenmaultäschle | 9 €

Champignoncrèmesuppe | Perlhuhnroulade | Rote Zwiebel | 9 €

### Fisch

Zander | Bohne | Birne | Petersilienwurzel | Lardo | 32 €

### Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes | Waldpilze | Spätzle | Salatteller | 25,50 €

Paniertes Kalbsschnitzel | Pommes Frites | Preiselbeeren | Salatteller | 24 €

Kalbsleber | Apfel | eingelegte Zwiebel | Kartoffelpüree | Salatteller | 25 €

Zwiebelrostbraten | Rostbratwurst | Maultasche | Spätzle oder Bubenspitze  
Salatteller | 27 €

Rücken & geschmorte Schulter vom Weidelamm | Spitzkohl | Zwiebelcrème | Hefeknöpfle | 36 €

### Vegetarisch

Waldpilze in Rahm | Wirsing | luftiger Serviettenknödel | Salatteller | 24,50 €

### Schwäbisch

Saure Kutteln | Röstkartoffeln | 12 €

Linsen mit Wienerle | Spätzle | 12 €

Maultaschen in Butter geschmelzt oder in Ei | Salatteller | 13 €

### Dessert

Holunderblüteneis | Kandierte Blüten | Champagnerschaum | 8 €

Vanilleeis | heiße Himbeeren | 5 €