

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 bitten Sie, am Tisch aus maximal 2 verschiedenen Menüs zu wählen.  
Bei Tischreservierungen ab 5 Personen bitten wir um die Auswahl eines  
einheitlichen Menüs.

Ihre Familie Häge und Team

*Bitte haben Sie Verständnis, dass wir jedem reservierten, aber nicht abgesagten Gast,  
50 Euro NO SHOW Gebühren berechnen. Aufgrund der Vielzahl der verwendeten  
Produkte, können wir auf Unverträglichkeiten & Allergien nur bedingt Rücksicht  
nehmen.*

*Tiefere Allergien oder Diätwünsche (wie vegan) können in unseren Gerichten nicht  
immer berücksichtigt werden. Im Zweifelsfall kontaktieren Sie uns telefonisch.*

*Bitte teilen Sie uns eine Lebensmittelunverträglichkeit  
schon bei der Tischreservierung mit.*

# Fischmenü

Hummerschaumsüppchen  
Kartoffel-Garnelenmaultäschle

Arktischer Saibling  
Kohlrabi | ZitronengrasSud | Venusmuschel

Flußzander  
Spitzkohl mariniert & RotkohlJus | Sellerie | Graupen-Gemüse

Holunderblüteneis | Champagnerschaum  
oder  
Ananas | Kokos | Limette | Brioche

*Menüpreis Euro 89,00  
ohne Saibling Euro 76,00  
ohne Dessert Euro 76,00*

Selbstverständlich bieten wir Ihnen  
auch eine vegetarische Variante an.

# Badwirts Menü

Badwirt's Maultaschensuppe

Bunter Salatteller

Knusprig gebratene Ente (entbeint)  
Servietten & Kartoffelknödel | Rotkohl | Bratapfel

oder

Zwiebelrostbraten  
Nussbuttercrème | Schmorzwiebel | Spätzle

Holunderblüteneis | Champagnerschaum  
oder

Ananas | Kokos | Limette | Brioche

*Menüpreis Euro 70,00  
ohne Salat oder Suppe Euro 65,00  
ohne Dessert Euro 65,00*

Selbstverständlich bieten wir Ihnen  
auch eine vegetarische Variante an.

# Menü by Hans Häge

## SeeSaibling

Topinambur | Zitronengras-LimettenSud

## Geschmorter Lauch & Kaviar

Lardo | Lauch Beurre Blanc

## Kalbsbriesravioli & RäucherAal

Kohlrabi | Dillöl

## Kaisergranat

Kalbszunge | Graupen | Spitzkohl

## Brust von der französischen Freilandente (Pays de la Loire)

Rote Beete | Sellerie

## Williams Christ Birne & Dulce de leche

Buchweizenkuchen | PflaumenSud

## Menüpreis

4 Gänge nach Wahl (ohne Kaisergranat) 115 €

5 Gänge nach Wahl (inkl. Kaisergranat) 138 €

6 Gänge 159 €

-Der Hauptgang ist immer die Ente-

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die begleitenden Weine zum Menü.

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