

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

'Label rouge Lachs'
Erbse | Pfifferlinge | Grüner Spargel | Kräutersalat

Flußzander
Chicorée glasiert | Eigelbcrème | Zitrusaromen
Beurre Blanc

Holunderblüteneis | Champagnerschaum
oder
Rhabarbersüppchen | Mandelkuchen | Beerensorbet

*Menüpreis Euro 94,00
ohne Lachs Euro 81,00
ohne Dessert Euro 81,00*

Selbstverständlich bieten wir Ihnen
auch eine vegetarische Variante an.

Badwirts Menü

Badwirt's Maultaschensuppe

oder

Weißer Tomatenschaumsuppe | Gebeizter Lachs

Bunter Salatteller

Rosa gebratener Kalbsrücken

Grüner Spargel | Knödelschnitte | Pfifferlinge

oder

Geschmorte Rinderbacke

Selleriepüree | Spätzle | Kräuterseitlinge

Holunderblüteneis | Champagnerschaum

oder

Rhabarbersüppchen | Mandelkuchen | Beerensorbet

Menüpreis Euro 76,00

*ohne Suppe, Salat oder Dessert
minus 8,00 Euro pro Gang*

Selbstverständlich bieten wir Ihnen
auch eine vegetarische Variante an.

Menü by Hans Häge

Forelle aus Calmbach & Grüne Aromen

Tomate | Avocado | Gurke | Jalapeno

“Sandwich Deluxe“

Ochsenbrust | Ungestopfte BIO Gänseleber | Champignons
Brioche

Black Cod (Kohlenfisch)

Holunder Beurre Blanc | Eigelbcrème | Kombuöl

Jakobsmuschel & Garnele

Erbse | Pfifferlinge | Kräutersalat
Krustentierschaum

Iberico Belotta Eichelschwein

Presa & Geschmorte Backe | Chicorée | Dillöl

“Schwarzwälder Kirsch 2.0“

Kirsche | Schokolade | Vanille

Menüpreis

4 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 123 €

5 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 149 €

6 Gänge 173 €

-Der Hauptgang ist immer das Iberico Schwein-

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die begleitenden Weine zum Menü.

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