

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

Schwarzwaldforelle aus Calmbach  
Räucherfisch Beurre Blanc | Bohnenkerne | Dillöl

Atlantischer Seeteufel  
Geschmorter Lauch | Pastinakencrème | Salzzitrone  
RöstgemüseJus

Sorbet von roten Beeren | Champagnerschaum  
oder  
Pflaumenragout | Mandelkuchen | Sauerrahm-Limetteneis

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

Selbstverständlich bieten wir Ihnen  
auch eine vegetarische Variante an.

# Badwirt's Menü

Badwirt's Maultaschensuppe

oder

Kohlrabischaumsuppe | Gebeizter Lachs | Dillöl

Bunter Salatteller

Rosa gebratener Kalbsrücken

Wilder Brokkoli | Knödelschnitte | Kräuterseitlinge

oder

Geschmorte Rinderschulter

Selleriepüree | Spätzle | Kräuterseitlinge

Sorbet von roten Beeren | Champagnerschaum

oder

Pflaumenragout | Mandelkuchen | Sauerrahm-Limetteneis

*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

**Ungestopfte Bio-Gänseleber aus Holzkirch**  
geflämmter BBQ-Aal | Blumenkohl | Dill | Brioche

**Kohlrabi & Landei 'Carbonara Style'**

Lardo | Kaviar

**Steinbutt**

Bohnenkerne | Trüffeljus | Braune Butter

**Rote Garnele gegrillt**

Spitzkohl | Sushi-Reis | Asiatische Aromen

Upgrade mit Kaisergranat 15 €

**Hirschkalbsrücken**

Lauch | Champignons | Pastinake

**Dunkle Schokolade & Dulce de leche**

Vanille | Pecannuss | Petersilie

*Menüpreis*

*4 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 123 €*

*5 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 149 €*

*6 Gänge 173 €*

*-Der Hauptgang ist immer der Hirschkalbsrücken-*

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die begleitenden Weine zum Menü.

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