

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
Erbse | Spargel | Morchel

Black Cod (Kohlenfisch)
Blumenkohl | Kopfsalat | VegiGulaschSud

Schokosoufflé | Banane | Popcorn
oder
Cassisorbet | Champagnerschaum | Griechischer Joghurt

*Menüpreis Euro 87,00
ohne Saibling Euro 74,00
ohne Dessert Euro 74,00*

Selbstverständlich bieten wir Ihnen
auch eine vegetarische Variante an.

Badwirts Menü

Badwirt's Maultaschensuppe

Bunter Salatteller

Rosa Rücken vom Bayrischen Kalb

Stangenspargel | Bärlauchcrème | Kartoffelschnitte

oder

Zwiebelrostbraten

Bärlauchcrème | Schmorzwiebel | Spätzle

Schokosoufflé | Banane | Popcorn

oder

Cassissorbet | Champagnerschaum | Griechischer Joghurt

Menüpreis Euro 69,00

ohne Salat oder Suppe Euro 64,00

ohne Dessert Euro 64,00

Selbstverständlich bieten wir Ihnen
auch eine vegetarische Variante an.

Menü by Hans Häge

Schwarzwald Forelle
Spargel | Grüner Apfel

Kabeljaumosaik & Dreierlei Kaviar
Lauch | Belugalinsen | Beurre blanc

Zander
Vegi-GulaschSud | Blumenkohl | Kopfsalat

Landei & Morchel
Erbse | Spargel

Lammkeule rosa & geschmort
Bärlauch | Senfsaat | Fregola Sarda

Rhabarber & Beere
Weiße Schokolade | Griechischer Joghurt

Menüpreis

3 Gänge 94 € | 4 Gänge 115 € | 5 Gänge 138 € | 6 Gänge 159 €
-Der Hauptgang ist immer das Lamm-

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die begleitenden Weine zum Menü.

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