

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'  
Sepia | Ponzu Beurre Blanc | Bittersalate

Flußzander  
Spitzkohl mariniert & RotkohlJus | Sellerie | Graupen-Gemüse

Beerensorbet | Champagnerschaum  
oder  
Crème Brûlée | Bananen Split

*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

Bunter Salatteller

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

oder

Zwiebelrostbraten  
Nussbuttercrème | Schmorzwiebel | Spätzle

Beerensorbet | Champagnerschaum

oder

Crème Brûlée | Bananen Split

*Menüpreis Ente Euro 80,00*  
*Menüpreis Rostbraten 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  
Birne | Haselnuss | Soja | Brioche

Rote Garnele  
Kürbisgemüse | Bergamotte | Gewürzknusper

“Langenauer Laubfrosch”  
Kalbsbries | Spinat | Sepia | Ponzu Beurre Blanc

Zander in Brauner Butter  
Kalbszunge | Graupen | Rot & Spitzkohl

Rücken vom Langenauer Reh  
Topinambur | Radicchio | Shii-Take Pilz

Zitrusfrüchte & Weiße Schokolade  
Rum-Eiscreme

## *Menüpreis*

*4 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 123 €*

*5 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 149 €*

*6 Gänge 173 €*

*-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.