

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

Seesaibling
Holunderblüten-Vinaigrette | Rettich | Blumenkohl

Atlantischer Seeteufel
Radicchio Treviso | Pastinakencrème | Pilz Duxelles

Sorbet von roten Beeren | Champagnerschaum
oder
Crème brûlée | Pflaume | Mohnis | Strudelteig

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

Selbstverständlich bieten wir Ihnen
auch eine vegetarische Variante an.

Badwirt's Menü

Badwirt's Maultaschensuppe

oder

Blumenkohlschaumsuppe | Gebeizter Saibling | Dillöl

Bunter Salatteller

Zweierlei vom Rind rosa & geschmort

Lauch | Pilz Duxelles | Spätzle

oder

Knusprig gebratene Ente

Rotkohl | Kartoffel- und Serviettenknödel | Glasierter Apfel

Sorbet von roten Beeren | Champagnerschaum

oder

Crème brûlée | Pflaume | Mohnreis | Strudelteig

Menüpreis mit Rind Euro 77,00

Menüpreis mit Ente Euro 79,00

*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 | Champignons | Pastinake | CaféCrumble | Brioche

Jakobsmuschel
Lardo | Lauch | Buchenpilze

Kalbsbries
Blumenkohl | Trüffeljus | Kräutersalat

Island Kabeljau
Holunderblüten-Vinaigrette | Rettich | Beurre Blanc

Kalbsfilet & Backenragout
Radicchio Treviso | Rote Beete | Pilz Duxelles

Zitrusfrucht & Weiße Schokolade
Buchweizen | Griechischer Joghurt

Menüpreis

4 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 129 €

5 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 151 €

6 Gänge 175 €

-Der Hauptgang ist immer das Kalbsfilet-

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die begleitenden Weine zum Menü.

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