

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
Radieschen-Vinaigrette | Sushi Reis | Kräutersalat

Adlerfisch
Grüner Spargel | Eigelb | Bärlauchcrème | Trüffeljus

Sorbet von roten Beeren | Champagnerschaum
oder
Crème brûlée | Beerenparfait | Waldmeister | Crumble

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

Selbstverständlich bieten wir Ihnen
auch eine vegetarische Variante an.

Badwirts Menü

Badwirt's Maultaschensuppe

oder

Bärlauchschaumsuppe | Gebeizter Saibling | Dillöl

Bunter Salatteller

Zweierlei vom Rind rosa & geschmort

Grüner Spargel | Serviettenknödel

oder

Brust und Keule vom Öllinger Bauernhuhn

Schmorgemüsecrème | Grüner Spargel | Gyoza

Sorbet von roten Beeren | Champagnerschaum

oder

Crème brûlée | Beerenparfait | Waldmeister | Crumble

Menüpreis Euro 78,00

ohne Suppe, Salat oder Dessert

minus 8,00 Euro pro Gang

Selbstverständlich bieten wir Ihnen
auch eine vegetarische Variante an.

Menü by Hans Häge

Faröer Lachs

Sushi Reis | Radieschen-Vinaigrette | Avokado

Weißer Stangenspargel

Zitrusaromen | Eigelb | Liebstöckelöl | Saiblingskaviar

Jakobsmuschel & Morchel

Bärlauch | Grüner Spargel

Steinbutt

Junger Spinat | Kalbszunge | Ponzu Beurre Blanc

Fränzösische Freilandente

Mispel | Rettich | Schmorgemüsecrème

Rhabarber & Weiße Schokolade

Butter Croissantescrème

Menüpreis

4 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 129 €

5 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 151 €

6 Gänge 175 €

-Der Hauptgang ist immer die Ente-

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die begleitenden Weine zum Menü.

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