

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.

# Badwirt's 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.