

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  
Erbse | Pfifferlinge | Trüffeljus | Kräutersalat

Adlerfisch  
Bunte Tomaten | Rettich | Avocado | Kartoffelschnitte

Sorbet von roten Beeren | Champagnerschaum  
oder  
Crème brûlée | Schokolade | Kirsche | Kokos

*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

Weißer Tomatenschaumsuppe | Gebeizter Saibling | Dillöl

Bunter Salatteller

Zweierlei vom Rind rosa & geschmort

Grüner Spargel | Serviettenknödel

oder

Brust und Keule vom Öllinger Bauernhuhn

Selleriecrème | Grüner Spargel | Gyoza

Sorbet von roten Beeren | Champagnerschaum

oder

Crème brûlée | Schokolade | Kirsche | Kokos

*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

Ungestopfte BIO-Gänseleber aus Holzkirch

Piña Colada Aromen | Brioche

Ochsenherztomate & Rettich

Tomatenschaum | Pfifferlinge | Kaviar

Rochenflügel

Oktopus & Sepia | Salzzitrone | Bouillabaise Beurre Blanc

Jakobsmuschel

Erbse | Junger Lauch | Öllinger Huhn

Short Rib & Tatar vom Weiderind

Schmorzwiebel | Kartoffelschnitte

Marille & Weiße Schokolade

Buttermilch | Melisse

*Menüpreis*

*4 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 129 €*

*5 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 151 €*

*6 Gänge 175 €*

*-Der Hauptgang ist immer das Short Rib-*

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die begleitenden Weine zum Menü.

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