

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 Guest,
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-Garnelenmauläschle

Seesaibling

Blumenkohl | Ponzu | Birne

Atlantischer Seeteufel

Nordseekrabbe | Wilder Broccoli | Grünes Curry

Sorbet von roten Beeren | Champagnerschaum

oder

Crème brûlée | Schokolade | Kokos | Exotische Aromen

Menüpreis Euro 94,00

ohne Saibling Euro 81,00

ohne Dessert Euro 81,00

Badwirt's Menü

Badwirt's Maultaschensuppe

Bunter Salatteller

Knusprige Ente

Rotkohl | Kartoffel -und Serviettenknödel | Bratapfel | Selleriepüree

Sorbet von roten Beeren | Champagnerschaum

oder

Crème brûlée | Schokolade | Kokos | Exotische Aromen

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

“Vitello Tonnato 2025”

Kalb | Thunfisch | Blumenkohl | Eigelb | Ponzu

Kabeljau & Nordseekrabbe

Wilder Broccoli | Mandel | Grünes Curry

Sellerie & Trüffel

Birne | Salzzitrone | Kombuöl

Kalbshaxenravioli & Aal

Kürbis | Junger Lauch | Saiblingskaviar | Waldpilzsud

Hirschrücken

Radicchio | Rettich | Rote Beete | Brioche

Hibiskus & Griechischer Joghurt

Kaktusfeige | Kalamata Olive

Menüpreis

4 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 129 €

5 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 151 €

6 Gänge 175 €

-Der Hauptgang ist immer der Hirsch-

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die begleitenden Weine zum Menü.

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