

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

Island Kabeljau  
Sushi Reis | Ponzu Beurre Blanc | Melonen-Koriandersalat

Krosser Zander  
Langenauer Spargel | Eigelbcrème | Trüffeljus

Sorbet von roten Beeren | Champagnerschaum  
oder  
Rhabarbersüppchen | Mandelkuchen | Rhabarber-Erdbeersorbet

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

# Badwirts Menü

Badwirt's Maultaschensuppe

Bunter Salatteller

Kalbsrücken  
Spargel | Bärlauchcrème | Flädle

Sorbet von roten Beeren | Champagnerschaum  
oder  
Rhabarbersüppchen | Mandelkuchen | Rhabarber-Erdbeersorbet

*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 & Bunte Bete

Mandelmilch | Holunderblüten - Vinaigrette

## Langenauer Spargel

Eigelb | Hühnerhaut | Saiblingskaviar | Kombuöl

## Wolfsbarsch & Melone

Sushi Reis | Black Angus Schinken | Ponzu Beurre Blanc

## Jakobsmuschel & Kräuterseitling

Bärlauch | Waldpilz Sud

## Französische Freiland-Entenbrust

Purple Curry Jus | Schwarzwurzel | Entenleberschaum | Brioche

## Weißer Schokolade & Zitrusaromen

Griechischer Joghurt | Verbene Sud

### *Menüpreis*

4 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 129 €

5 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 151 €

6 Gänge 175 €

*-Der Hauptgang ist immer die Ente-*

Zum Menü bieten wir Ihnen eine "biologisch-zertifizierte" Weinreise  
von Europa bis Südafrika an

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