

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
Radieschen-Vinaigrette | Möhrencrème | Koji Beurre Blanc

Krosser Zander
Langenauer Spargel | Eigelbcrème | Trüffeljus

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

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

Badwirts Menü

Badwirts Maultaschensuppe

Bunter Salatteller

Kalbsrücken
Spargel | Bärlauchcrème | Flädle

Sorbet von roten Beeren | Champagnerschäum
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

Geflämmte Makrele

Grüne Aromen | Gurke | Buttermilch

Langenauer Spargel

Eigelb | Hühnerhaut | Saiblingskaviar | Kombuöl

Lachsforelle

Radieschen-Vinaigrette | Möhre | Koji Beurre Blanc

Jakobsmuschel & Morchel

Erbse | Grüner Spargel | Black Angus

Langenauer Rehrücken & Schulter

Purple Curry Jus | Spitzkohl | Mispel

Mandelparfait & Beere

Milchreis | Holunder

Menüpreis

4 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 130 €

5 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 153 €

6 Gänge 175 €

-Der Hauptgang ist immer das Reh-

**Zum Menü bieten wir Ihnen selbstverständlich
eine passende Weinreise an.**

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