

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

Black Cod ( Kohlenfisch )  
Bunte Tomaten | Pfifferlinge | Kalamata Olive | Kartoffelschnitte

Sorbet von roten Beeren | Champagnerschaum  
oder  
Dunkle Schokolade & Kirsche | Griechischer Joghurt | Holunder Sud

*Menüpreis Euro 95,00  
ohne Kabeljau Euro 82,00  
ohne Dessert Euro 82,00*

# Badwirts Menü

Badwirt's Maultaschensuppe

Bunter Salatteller

Bayrisches Rind rosa & geschmort  
Pfifferlinge | Spitzkohl | Serviettenknödel

Sorbet von roten Beeren | Champagnerschaum  
oder  
Dunkle Schokolade & Kirsche | Griechischer Joghurt | Holunder Sud

*Menüpreis Euro 79,00  
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

## Ochsenherztomate & Rettich

Tomatenschaum | Pfifferlinge | Kaviar

## 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.**