

Schön, dass Sie heute bei uns sind.

Für diesen Abend haben mein Team und ich vier Menüs vorbereitet: Unser Signature-Menü und seine vegetarische Entsprechung sowie zwei fokussierte Wege – einmal Land, einmal Meer.

Passend dazu bieten wir eine fein abgestimmte Weinbegleitung: Zu jedem Gang ein Glas, von unserer Sommelière Gitte Benz und dem Serviceteam punktgenau ausgewählt. Wenn Sie lieber selbst stöbern, stehen Ihnen unsere Weinkarte und persönliche Beratung selbstverständlich jederzeit zur Verfügung.

Wenn Sie uns vertrauen möchten, lehnen Sie sich einfach zurück und überlassen Sie uns die Regie für Ihren Abend.

Damit jeder Gang am Tisch im perfekten Rhythmus serviert werden kann, bitten wir Sie um Verständnis, dass wir pro Tisch maximal zwei verschiedene Menüs zubereiten – ab fünf Personen kochen wir ein gemeinsames Menü für alle.

Bitte lassen Sie uns etwaige Unverträglichkeiten oder Allergien vor der Bestellung wissen. Vieles passen wir sehr gerne für Sie an. Bitte haben Sie jedoch Verständnis, dass wir bei sehr strengen Allergien Grenzen setzen müssen, da alle Produkte durch dieselbe Küche gehen. Sprechen Sie uns dazu am besten direkt vor dem ersten Gang an.

Mein Team und ich wünschen Ihnen von Herzen einen unvergesslichen Abend.

Ihr Hans Häge

SIGNATURE MENU

BY HANS HÄGE

Ungestopfte BIO Gänseleber aus Holzkirch

Piña Colada Aromen | Brioche

Island Kabeljau

Kopfsalat | Salzzitrone | Venusmuschel

Jakobsmuschel & Öllinger Huhn

Mais | Buchenpilze | Spicy Consommé

Kalbsbries & RäucherAal

Aubergine | Tomaten Beurre Blanc

Rücken und Schulter vom Weidelamm

Zucchini | Kartoffel | Kräutercrème

“Galaktobourekó - aus Liebe zu Griechenland”

Grieß | Pfirsich | Strudelteig | Joghurt

4 Gänge (ohne Leber & Bries) | 135 €

5 Gänge (ohne Bries) | 159 €

6 Gänge | 176 €

Unser Signature Menü servieren wir inklusive Fingerfood,
Gruß aus der Küche, Brot & Butter sowie einem süßen Abschluss.

Zum Menü bieten wir Ihnen gerne eine korrespondierende Weinreise an.

Damit wir Ihnen ein rundum harmonisches Erlebnis bieten können, bitten wir Sie um
eine gemeinsame Menüauswahl pro Tisch.

MENÜ BY HANS HÄGE

-VEGETARISCH-

“Faux Gras” Vegi Leberparfait

Piña Colada Aromen | Brioche

Feta

Kopfsalat | Salzzitrone

Gemüse Gyoza & Tofu

Mais | Buchenpilze | Spicy Consommé

Pochiertes Landei

Aubergine | Tomaten Beurre Blanc

Kräuterseitling

Zucchini | Kartoffelschnitte | Kräutercrème

“Galaktoboureko - aus Liebe zu Griechenland”

Grieß | Pfirsich | Strudelteig | Joghurt

4 Gänge (ohne Faux Gras & Ei) | 125 €

5 Gänge (ohne Faux Gras) | 149 €

6 Gänge | 166 €

Unser Vegetarisches Menü servieren wir inklusive Fingerfood,
Gruß aus der Küche, Brot & Butter sowie einem süßen Abschluss.

Zum Menü bieten wir Ihnen gerne eine korrespondierende Weinreise an.

Damit wir Ihnen ein rundum harmonisches Erlebnis bieten können, bitten wir Sie um
eine gemeinsame Menüauswahl pro Tisch.

LAND ...

Maultaschensuppe

Gyoza vom Öllinger Bauernhuhn

Aubergine | Tomaten Beurre Blanc

Weiderind rosa gebraten

Zucchini | Kartoffelschnitte | Kräutercrème

Birne Helene

Schokolade | Birne | Vanille

... und MEER

Hummerschaumsuppe

Kartoffel-Garnelen-Maultäschle

Arktischer Saibling

Aubergine | Tomaten Beurre Blanc

Black Cod

Zucchini | Kartoffelschnitte | Kräutercrème

Birne Helene

Schokolade | Birne | Vanille

3 Gänge (ohne Zwischengang) 82 €

4 Gänge 95 €

Unser Menüs "Land & Meer" servieren wir inklusive einem Teil Fingerfood, Gruß aus der Küche, Brot & Butter sowie einem süßen Abschluss.

Damit wir Ihnen ein rundum harmonisches Erlebnis bieten können, bitten wir Sie um eine gemeinsame Menüauswahl pro Tisch.