

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

'Label rouge Lachs'  
Fregola Sarda | Morchel | Kräutersalat

Flußzander  
Weißer Spargel | Eigelbcrème | Zitrusaromen  
Beurre Blanc

Holunderblüteneis | Champagnerschaum  
oder  
Rhabarbersüppchen | Mandelkuchen | Beerensorbet

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

Selbstverständlich bieten wir Ihnen  
auch eine vegetarische Variante an.

# Badwirt's Menü

Badwirt's Maultaschensuppe  
oder  
Spargelschaumsuppe | Gebeizter Lachs

Bunter Salatteller

Rosa gebratener Kalbsrücken  
Spargel | Flädle | Waldpilz-Duxelles

oder

Geschmorte Rinderbacke  
Selleriepüree | Spätzle | Kräuterseitlinge

Holunderblüteneis | Champagnerschaum  
oder  
Rhabarbersüppchen | Mandelkuchen | Beerensorbet

*Menüpreis Euro 76,00*

*ohne Suppe, Salat oder Dessert  
minus 8,00 Euro pro Gang*

Selbstverständlich bieten wir Ihnen  
auch eine vegetarische Variante an.

# Menü by Hans Häge

Hamachi - Gelbschwanzmakrele  
Rhabarber | Buttermilch | Kombu

Jakobsmuschel  
Schwarzer Rettich | Buchenpilze | Bärlauch

Zander in Brauner Butter  
Fregola Sarda | Morchel | Kräutersalat

Weißer Spargel & Rote Garnele  
Eigelbcrème | Zitrusaromen | Dillöl

Zweierlei vom Weidelamm  
Grüner Spargel | Kartoffelschnitte | Rote Zwiebel

Grüner Apfel | Himbeere | Litschi  
Weiße Schokolade

## *Menüpreis*

*4 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 123 €*

*5 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 149 €*

*6 Gänge 173 €*

*-Der Hauptgang ist immer das Lamm-*

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die begleitenden Weine zum Menü.

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