

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

Schwarzwaldforelle aus Calmbach
Räucherfisch Beurre Blanc | Bohnenkerne | Dillöl

Atlantischer Seeteufel
Geschmorter Lauch | Pastinakencrème | Salzitrone
RöstgemüseJus

Sorbet von roten Beeren | Champagnerschaum
oder
Pflaumenragout | Mandelkuchen | Sauerrahm-Limetteneis

*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

Kohlrabischaumsuppe | Gebeizter Lachs | Dillöl

Bunter Salatteller

Rosa gebratener Kalbsrücken

Wilder Brokkoli | Knödelschnitte | Kräuterseitlinge

oder

Geschmorte Rinderschulter

Selleriepüree | Spätzle | Kräuterseitlinge

Sorbet von roten Beeren | Champagnerschaum

oder

Pflaumenragout | Mandelkuchen | Sauerrahm-Limetteneis

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

Ungestopfte Bio-Gänseleber aus Holzkirch
geflämmter BBQ-Aal | Blumenkohl | Dill | Brioche

Kohlrabi & Landei 'Carbonara Style'
Lardo | Kaviar

Steinbutt
Bohnenkerne | Trüffeljus | Braune Butter

Rote Garnele gegrillt
Spitzkohl | Sushi-Reis | Asiatische Aromen
Upgrade mit Kaisergranat 15 €

Hirschkalbsrücken
Lauch | Champignons | Pastinake

Dunkle Schokolade & Dulce de leche
Vanille | Pecannuss | Petersilie

Menüpreis

4 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 123 €

5 Gänge nach Wahl inklusive Dessert 149 €

6 Gänge 173 €

-Der Hauptgang ist immer der Hirschkalbsrücken-

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die begleitenden Weine zum Menü.

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