

Fischmenü

Hummerschaumsüppchen | Kartoffel-Garnelenmaultäschle **oder**
Champignonschaumsuppe | Jakobsmuschel

Saibling | Linsen | Apfel | Kartoffelcrème | Feldsalat

Wolfsbarsch | Blumenkohl | Nordseekrabbe | Dillöl | Lardo

Pflaumensüppchen & Beeren | Eierlikörkuchen | Nougateis

| | |
|-----------------------|------------|
| Menüpreis | Euro 65,00 |
| Menüpreis o. Saibling | Euro 55,00 |
| Menüpreis o. Dessert | Euro 55,00 |

Badwirt's Menü

Badwirt's Maultaschensuppe

Bunter Salatteller

Zwiebelrostbraten | Rostbratwürstle & Maultasche | Spätzle oder Bubenspitze **oder**

Kalbsrücken | Waldpilze | Serviettenknödel **oder**

Gebratene Ente | Kartoffel & Serviettenknödel | Apfelrotkraut | Süsskartoffelcrème **oder**

Kürbistortellini | Weißer Tomatenschaum | Shii Take Pilze

Crème brûlée | "Unser Apfelstrudel"

| | | |
|-----------|------|-------------------|
| Menüpreis | Euro | 47 (Rind) |
| | Euro | 50 (Kalb) |
| | Euro | 50 (Ente) |
| | Euro | 47 (Tortellini) |

Für jeden Gang den Sie nicht möchten ziehen wir 5 Euro ab.

**Mit Vergnügen bereiten wir für Sie auf Vorbestellung
ein mehrgängiges vegetarisches Überraschungsmenü zu.**

Menü by Hans Häge

Arktischer Saibling
Kohlrabi | Avocado | Meerrettich

Gänseleberparfait | Aal | Rote Bete | Hibiskus | Apfel | Brioche

Landei | Blumenkohl⁴ | Trüffel | Hühnerhaut

Kaisergranat | Kalbszunge | Lauch | Salzzitrone | Buchweizen

Kabeljau & Nordseekrabbe | Wilder Broccoli | Buchenpilze | Mango | Asiatische Aromen

Presa & geschmorte Backe vom " Iberico Eichelschwein
Süßkartoffel | Kürbis | Schmorzwiebel

Weißer Schokolade | Himbeere | Litschi | Sesam

3 Gänge 68 € / 4 Gänge 83 € / 5 Gänge 98 € / 6 Gänge 113 € / 7 Gänge 128 €

(Der Hauptgang ist immer das Eichelschwein)

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die begleitenden Weine zum Menü.

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