



Hähn's Spezialitäten

Käseauswahl mit Weintrauben, Feigensenf und Baguette 8,00 Euro

Gratinierter Schafskäse an Tomaten-Oliven-Salat 8,00 Euro

Eifeler Ziegenfrischkäse mit Walnußkrokant
auf Mango-Papaya Chutney, Salatbouquet 9,00 Euro

Hähn's Garnelen in Knoblauch-Öl gebraten
mit Mango-Papaya Chutney oder Aioli, dazu frisches Baguette 9,00 Euro

Frische Pfifferlinge mit Creme fraiche und Kräutern
abgeschmeckt, auf Serviettenknödel 9,50 Euro

Warmer, gebratener Spargel mit frischen Pfifferlingen
und Kräutern abgeschmeckt, dazu frisches Baguette 10,00 Euro

Erdbeer-Spargel-Salat mit tasmanischem Bergpfeffer
und hausgebeiztem Basilikum-Lachs, dazu frisches Baguette 11,00 Euro

Wildteller - Hausgeräucherte Spezialitäten, Rehsülze,
Wildschweinsalami, Hirsch- und Wildschweinschinken,
dazu frisches Baguette 10,00 Euro

Sauerbraten von der Rehkeule, Serviettenknödel 11,00 Euro

Wolfsbarsch in Vanillebutter gebraten auf lauwarmen
Linsensalat, gebratene Kräuterkartoffeln 12,00 Euro

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Erbsen-Vanille-Püree, Kräuterkartoffeln 13,00 Euro

Tapas Teller 13,00 Euro

- gratinierter Schafskäse
- Lammällchen in Tomatensauce
- Garnelen mit Aioli
- Hirschschinken an Melone
- Erdbeer-Spargel-Salat mit Basilikum-Lachs

Rosa gebratener Rehrücken 15,00 Euro
auf rotem Weinbergspfirsich-Kompott
an Blattsalaten mit Himbeer-Essig-Dressing überzogen