



# Hasenklee

| Daniel Wobbe | Marcel Tekaas |  
innovativ | stilvoll | modern

## Menü „Hase“

| 01.03.2023 bis 31.03.2023 |

<b>Hofgruß Fingerfood Brot aus unserer Bäckerei</b>	Boessneck Resolut „Hasenklee“ Mathias Meimberg, Franken 9,50 €   0,1l (nicht in der Weinbegleitung inkludiert)
<b>Hummer</b> Rhabarber   Hühnerrei zzgl. 24,50 € zum Menüpreis	Weinhaus Boessneck Sylvaner, trocken, Franken zzgl. 12,50 €   0,1l
<b>Wolfsbarsch</b> Spinat   Kaviar	Cantina Bozen Dellago, Weißburgunder, trocken, Südtirol 7,50 €   0,1l
<b>Lachs</b> Kalbsterrine   Zwiebel	Hirschhorner Weinkontor Frank John Buntsandstein, Riesling, trocken, Pfalz 8,50 €   0,1l
<b>Bio-Schwein vom Hof Spliethofe aus Senden</b> Wirsing   Senf	Paolo Manzone Barbaresco, Serralunga d'Alba, trocken 10,50 €   0,1l
<b>Erfrischung</b>	
<b>Lamm</b> Bärlauch   Bratkartoffeln	Weinhaus Boessneck Spätburgunder, trocken, Franken 14,90 €   0,1l
<b>Ziegenkäse aus dem Münsterland</b> Chicorée   Lardo zzgl. 16,90 € zum Menüpreis	Weingut Friederich Becker Gelb & Goldmuskateller, trocken, Pfalz 7,50 €   0,1l
<b>Honig</b> Möhre   Milch	Legras & Haas Champagner brut, Chouilly 12,00 €   0,1l
<b>Süßer Abschluss aus der Hofkonditorei</b>	

3 Gang Menü 59,50 € (nur Mittwoch) Weinbegleitung 32 € | 0,1l p. Gang (Wolfsbarsch | Lamm | Honig)  
4 Gang Menü 82,50 € Weinbegleitung 40 € | 0,1l p. Gang  
5 Gang Menü 89,50 € Weinbegleitung 53 € | 0,1l p. Gang

Bitte bestellen Sie ab sechs Personen ein einheitliches Menü.



# Hasenklee

| Daniel Wobbe | Marcel Tekaat |  
innovativ | stilvoll | modern

## Menü „Klee“

| 01.03.2023 bis 31.03.2023 |

<b>Hofgruß Fingerfood Brot aus unserer Bäckerei</b>	Boessneck Resolut „Hasenklee“ Mathias Meimberg, Franken 9,50 €   0,1l (nicht in der Weinbegleitung inkludiert)
<b>Rhabarber</b> Gurke   Sauerrahm zzgl. 14,90 € zum Menüpreis	Weinhaus Boessneck Sylvaner, trocken, Franken zzgl. 12,50 €   0,1l
<b>Spinat</b> Büffelmozzarella   Pinienkerne	Cantina Bozen Dellago, Weißburgunder, trocken, Südtirol 7,50 €   0,1l
<b>Möhrenessenz</b> Ingwer   Orange	Hirschhorner Weinkontor Frank John Buntsandstein, Riesling, trocken, Pfalz 8,50 €   0,1l
<b>Wirsing</b> Hollandaise   Senf	Paolo Manzone Barbaresco, Serralunga d`Alba, trocken 10,50 €   0,1l
<b>Erfrischung</b>	
<b>Lyoner Kartoffel</b> Bärlauch   Bohne	Weinhaus Boessneck Spätburgunder, trocken, Franken 14,90 €   0,1l
<b>Ziegenkäse aus dem Münsterland</b> Chicorée   Thymian zzgl. 16,90 € zum Menüpreis	Weingut Friederich Becker Gelb & Goldmuskateller, trocken, Pfalz 7,50 €   0,1l
<b>Honig</b> Möhre   Milch	Legras & Haas Champagner brut, Chouilly 12,00 €   0,1l
<b>Süßer Abschluss aus der Hofkonditorei</b>	

3 Gang Menü 55,50 € (nur Mittwoch) Weinbegleitung 32 € | 0,1l p. Gang (Spinat | Kartoffel | Honig)  
4 Gang Menü 72,50 € Weinbegleitung 40 € | 0,1l p. Gang  
5 Gang Menü 79,50 € Weinbegleitung 53 € | 0,1l p. Gang

Bitte bestellen Sie ab sechs Personen ein einheitliches Menü.