



# Hasenklee

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

## Menü „Hase“

| 03.05.2023 bis 27.05.2023 |

**Hofgruß**  
**Westfälische Häppchen**  
**Brot aus unserer Bäckerei**

**Spargel vom Hof**  
Jakobsmuschel | Kaviar  
zzgl. 19,50 € zum Menüpreis

**Rotbarbe**  
Schnittlauch | Quark

**Thunfisch Bluefin Toro**  
Rhabarber | legierte Kalbsvelouté | Kaper

**Kaninchen**  
Creme vom gegrilltem grünen Spargel | Senf

**Erfrischung**

**Reh aus heimischer Jagd**  
Junger Rotkohl | Zwiebelgewächse

**Camembert**  
Möhre | Kopfsalat  
zzgl. 16,90 € zum Menüpreis

**Erdbeere vom Hof**  
Brioche | Macadamia

**Süßer Abschluss aus der Hofkonditorei**

Boessneck Resolut „Hasenklee“  
Mathias Meimberg, Franken  
9,50 € | 0,1l (nicht in der Weinbegleitung inkludiert)

Tenuta I Fauri  
Baldovino, Trbbiano d`Abruzzo, trocken  
zzgl. 7,50 € | 0,1l

Jonathan Didier Pabiot  
Pouilly Fumé, Florilège, Touraine, trocken  
9,90 € | 0,1l

Michele Satta  
GivonRe, Viognier, Toscana, trocken  
11,50 € | 0,1l

Fabio Motta  
Pievi, Bolgherie Rosso, trocken  
10,50 € | 0,1l

Weinhaus Boessneck  
Pinot Noir, trocken, Franken  
14,90 € | 0,1l

Weingut Wegeler  
Bernkasteler Lay, Riesling, feinherb, Mosel  
8,50 € | 0,1l

Legras & Haas  
Champagner brut, Chouilly  
12,00 € | 0,1l

3 Gang Menü 59,50 € (nur Mittwoch) Weinbegleitung 34 € | 0,1l p. Gang (Rotbarbe | Reh | Erdbeere)  
4 Gang Menü 82,50 € Weinbegleitung 44 € | 0,1l p. Gang  
5 Gang Menü 89,50 € Weinbegleitung 56 € | 0,1l p. Gang

Sie möchten Ihre Weinbegleitung erweitern? Für jedes weitere Glas 0,1l berechnen wir 7,50€.

Bitte bestellen Sie ab sechs Personen ein einheitliches Menü.



# Hasenklee

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

## Menü „Klee“

| 03.05.2023 bis 27.05.2023 |

<b>Hofgruß</b> <b>Westfälische Häppchen</b> <b>Brot aus unserer Bäckerei</b>	Boessneck Resolut „Hasenklee“ Mathias Meimberg, Franken 9,50 €   0,1l (nicht in der Weinbegleitung inkludiert)
<b>Spargelsalat</b> fermentierter Spargelsud   Kräuter zzgl. 16,50 € zum Menüpreis	Tenuta I Fauri Baldovino, Trbbiano d`Abruzzo, trocken zzgl. 7,50 €   0,1l
<b>ingelegter Fenchel</b> Schnittlauch   Quark	Jonathan Didier Pabiot Pouilly Fumé, Florilège, Touraine, trocken 9,90 €   0,1l
<b>gebackener Kohlrabi</b> Rhabarber   Kerbel	Michele Satta GivonRe, Viognier, Toscana, trocken 11,50 €   0,1l
<b>Creme vom gegrilltem grünen Spargel</b> Chicorée   Senf	Fabio Motta Pievi, Bolgherie Rosso, trocken 10,50 €   0,1l
<b>Erfrischung</b>	
<b>Praline vom jungen Rotkohl</b> Kartoffelbaumkuchen   Zwiebelgewächse	Weinhaus Boessneck Pinot Noir, trocken, Franken 14,90 €   0,1l
<b>Camembert</b> Möhre   Kopfsalat zzgl. 16,90 € zum Menüpreis	Weingut Wegeler Bernkasteler Lay, Riesling, feinherb, Mosel 8,50 €   0,1l
<b>Erdbeere vom Hof</b> Brioche   Macadamia	Legras & Haas Champagner brut, Chouilly 12,00 €   0,1l
<b>Süßer Abschluss aus der Hofkonditorei</b>	

3 Gang Menü 55,50 € (nur Mittwoch) Weinbegleitung 34 € | 0,1l p. Gang (Fenchel | Rotkohl | Erdbeere)  
4 Gang Menü 72,50 € Weinbegleitung 44 € | 0,1l p. Gang  
5 Gang Menü 79,50 € Weinbegleitung 56 € | 0,1l p. Gang

Sie möchten Ihre Weinbegleitung erweitern? Für jedes weitere Glas 0,1l berechnen wir 7,50€.

Bitte bestellen Sie ab sechs Personen ein einheitliches Menü.