



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 |

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

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 weiter Glas 0,1l berechnen wir 7,50€.

Bitte bestellen Sie ab sechs Personen ein einheitliches Menü.