



Hasenklee

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

Menü „Hase“

| 06.09.2023 bis 07.10.2023 |

Hofgruß
Westfälische Häppchen
Brot aus unserer Bäckerei

Loup de Mer
Kohlrabi | Meerrettich
zzgl. 19,90 € zum Menüpreis

Lachsforelle
Blumenkohl | Auster

Garganelli
Bio Schwein | Kaviar

Huhn
Waldpilze | Erdartischoke

Erfrischung

Lamm
Kartoffel | Zwiebel

Ziegenkäse von Scellebelle
Kürbis | Kräuter
zzgl. 14,90 € zum Menüpreis

Gaishirtle Birne
Ingwer | Möhre

Süßer Abschluss aus der Hofkonditorei

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

Makalie
Chardonnay, trocken, Baden
zzgl. 9,00 € | 0,1l

Weingut Immich Batterieberg
Ellergrub, Riesling, Mosel
11,50 € | 0,1l

Fabio Motta
LeGonnare, Vermentino, trocken, Toskana
8,50 € | 0,1l

Schloß Halbthurn
Imperial Weiß, trocken, Burgenland
12,50 € | 0,1l

Weingut Krone
Assmanshausen, Spätburgunder, trocken, Rheingau
9,90 € | 0,1l

Joaquin
Fiano d'Avellino, trocken, Kampanien
zzgl. 12,50 € | 0,1l

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

3 Gang Menü 59,50 € (nur Mittwoch) Weinbegleitung 32 € | 0,1l p. Gang (Forelle | Lamm | Birne)
4 Gang Menü 89,00 € Weinbegleitung 41 € | 0,1l p. Gang
5 Gang Menü 95,00 € Weinbegleitung 52 € | 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“

| 06.09.2023 bis 07.10.2023 |

Hofgruß
Westfälische Häppchen
Brot aus unserer Bäckerei

Kohlrabi
Meerrettich | Buttermilch
zzgl. 14,90 € zum Menüpreis

Blumenkohl
Ei | Haselnuss

Garganelli
Tomate | Ricotta

Waldpilze
Erdartischocke | Paprika

Erfrischung

Kartoffel
Zwiebel | Brokkoli

Ziegenkäse von Scellebelle
Kürbis | Kräuter
zzgl. 14,90 € zum Menüpreis

Gaishirtle Birne
Ingwer | Möhre

Süßer Abschluss aus der Hofkonditorei

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

Makalie
Chardonnay, trocken, Baden
zzgl. 9,00 € | 0,1l

Weingut Immich Batterieberg
Ellergrub, Riesling, Mosel
11,50 € | 0,1l

Fabio Motta
LeGonnare, Vermentino, trocken, Toskana
8,50 € | 0,1l

Schloß Halbthurn
Imperial Weiß, trocken, Burgenland
12,50 € | 0,1l

Weingut Krone
Assmanshausen, Spätburgunder, trocken, Rheingau
9,90 € | 0,1l

Joaquin
Fiano d'Avellino, trocken, Kampanien
zzgl. 12,50 € | 0,1l

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

3 Gang Menü 49,50 € (nur Mittwoch) Weinbegleitung 32 € | 0,1l p. Gang (Blumenk. | Kartoffel | Birne)
4 Gang Menü 79,00 € Weinbegleitung 41 € | 0,1l p. Gang
5 Gang Menü 85,00 € Weinbegleitung 52 € | 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.