



Hasenklee

| Daniel Wobbe |
innovativ | stilvoll | modern

Menü


| 31.01.2024 bis 24.02.2024 |

Hofgruß

Westfälische Häppchen

Makrele | Krokette | Tartelette

Carabineros | Fenchel | Orange

Paprika | Kichererbse | Kreuzkümmel 

Skrei | Hühnervelouté | Zwiebelgewächse

Kartoffelessenz | Spinat | Bergkäse 

Erfrischung

Risotto | Brokkoli | Mandel 

zzgl. 15,00 €

Ente | Kohl | Apfel

Ziegenkäse von Scellebelle | Trüffel | Bete 

zzgl. 15,00 €


Honig | Sanddorn | Möhre 

4 Gang Menü 99 €

(Carabineros | Paprika | Ente | Honig)

6 Gang Menü 129 €

(Carabineros | Paprika | Skrei | Kartoffel | Ente | Honig)

4 Gang Menü 88 € 

(Paprika | Kartoffel | Risotto | Honig)

5 Gang Menü 99 € 

(Paprika | Kartoffel | Risotto | Ziegenkäse | Honig)

Bitte beachten Sie, dass in der Reihenfolge der Gänge nicht variiert werden kann!! Danke!



Hasenklee


| Marcel Tekaat |
innovativ | stilvoll | modern

Wein- & Getränkebegleitung

| 31.01.2024 bis 24.02.2024 |


Weinhaus Boessneck | la grande Rosé | brut | Franken
zzgl. 14,00 € | 0,1l

Alepa Riccio | Pallagrello Bianco | Kampanien

Joaquin | Dall'Isola | Kampanien 

Gut Hermannsberg | Vom Vulkan | Riesling | trocken | Nahe

Zierreisen | Gutedel | Baden 

Boessneck | Pinot Noir | Franken 
zzgl. 14,50 € | 0,1l

Chateau d'Aiguilhe | Castillon | Côtes de Bordeaux

Peter Lauer | Kern | Riesling | Saar 
zzgl. 8,90 € | 0,1l

Domaine Kubler | Zinnkoepfle GC | Gewürztraminer | Elsass 

Wein- & Getränkebegleitung 99 €

4- Gang Menü 48 €

6- Gang Menü 65 €

 5 Gang Menü 55 €

Unsere Getränkebegleitung umfasst 0,1l pro Gang. Gerne schenken wir für 8,50 € / 0,1l nach!

Sprechen Sie uns für eine alkoholfreie Getränkebegleitung gerne an.