



Hasenklee

| Daniel Wobbe |
innovativ | stilvoll | modern

Menü

| 04.12.2024 bis 21.12.2024 |

Hofgruß
Westfälische Häppchen
Brot


Karotte | Kalamansi | Spitzkohl | Ingwer 

Jakobsmuschel | Apfel | Knollsellerie | Estragon


Alba-Trüffel | Spinat | Ricotta | Pinienkerne 

Wolfsbarsch von Niehues | Beurre blanc | Kaviar | Senfkohl

Erfrischung

Rote-Bete-Gnocchi | Meerrettich | Graubrot | Belper Knolle 
zzgl. 22,00 €

Ente | Rotkraut | Kartoffel | Preiselbeer

Ziegenkäse von Scellebelle | Birne | Schokolade | Melisse 
zzgl. 18,00 €

Mandarine | Milch | Reis | Rosmarin 

4 Gang Menü 99 €
(Karotte | Jakobsmuschel | Ente |
Ziegenkäse oder Mandarine)

6 Gang Menü 139 €
(Karotte | Jakobsmuschel | Alba-Trüffel |
Wolfsbarsch | Ente | Ziegenkäse oder Mandarine)

4 Gang Menü 88 € 
(Karotte | Alba-Trüffel | Rote-Bete-Gnocchi | Ziegenkäse oder Mandarine)

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



Hasenklee

| Marcel Tekaat |
innovativ | stilvoll | modern

Weinbegleitung

| 04.12.2024 bis 21.12.2024 |

Weinhaus Boessneck | Resolut Rosé | brut | Franken
zzgl. 9,50€ | 0,1l

Oliver Zeter | Steingebiss | Sauvignon Blanc | Pfalz 


Domaine de la Touraize | Terres Bleues | Savagnin | Jura

Fabio Motta | le gonnare | Vermentino | Toskana 

Dr. Heger | Vorderer Winklerberg | Weissburgunder | Baden

Patrick Baudouin | Savennieres Bellevue | Chenin Blanc | Loire 
zzgl. 14,90 € | 0,1l

Michele Satta | Bolgheri Rosso | Toskana

Peter Lauer | Fass 3 | Riesling | Saar 
zzgl. 8,50 € | 0,1l

Bollinger | Special Cuvee | brut | Champagne 

Weinbegleitung 109 €

4- Gang Menü 59 €

6- Gang Menü 89 €

 4 Gang Menü 62 €

Unsere Getränkebegleitung umfasst 0,1l pro Gang.

Gerne schenken wir für 9,50 € / 0,1l nach!