



Hasenklee

| Daniel Wobbe | Paul Glomb |
Timo Kirchner |
innovativ | stilvoll | modern

Menü

| 15.01.2025 bis 22.02.2025 |

Hofgruß
Westfälische Häppchen
Brotbrett


Kohlrabi | Apfel | Sonnenblumenkerne | Schnittlauch 

Bouillabaisse á la Hasenklee | Kalbskopf | Pilz


Sellerie | Haselnuss | Liebstöckel | Zwiebel 

Erfrischendes

Wachtel | Spitzkohl | Hagebutte

Trüffel-Quiché | Parmesan | Bittersalate 
zzgl. 22,00 €

Rind | Brokkoli | schwarzer Knoblauch | Senf

Ziegenkäse von Scellebelle | Apfel | Olivenöl | Estragon 
zzgl. 18,00 €

Mispel | weiße Schokolade | Pekannuss | braune Butter 

8 Gang Menü 169 €

4 Gang Menü 109 €
(Kohlrabi | Bouillabaisse | Rind |
Ziegenkäse oder Mispel)

6 Gang Menü 139 €
(Kohlrabi | Bouillabaisse | Sellerie |
Wachtel | Rind | Ziegenkäse oder Mispel)

4 Gang Menü 88 € 
(Kohlrabi | Sellerie | Trüffel-Quiche | Ziegenkäse oder Mispel)

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



Hasenklee

| Marcel Tekaat | Daniel Soucek |
innovativ | stilvoll | modern

Weinbegleitung

| 15.01.2025 bis 22.02.2025 |

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

Domaine de la Touraize | Les Moulins | Arbois | Jura 


Valdespino | Deliciosa | Manzanilla | Sanlucar de Barrameda

Makalié | Gutedel | Baden 

Weinhaus Boessneck | Silvaner | Franken

Alepa | Riccio | Pallagrello Bianco | Kampanien 
zzgl. 14,90 € | 0,1l

Avignonesi | Grifi | Toskana

Peter Lauer | Kupp | Kabinett | Riesling | Saar 
zzgl. 11,50 € | 0,1l

Legras & Haas | Blanc de Blanc | brut | Champagne 

Weinbegleitung 109 €

4- Gang Menü 59 €

6- Gang Menü 89 €

 4 Gang Menü 69 €

Unsere Getränkebegleitung umfasst 0,1l pro Gang.

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