



Hasenklee

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


Menü

| 02.04.2025 bis 30.04.2025 |

Hofgruß
Westfälische Häppchen
Brotbrett


Rote Paprika | Stachelbeere | Kaper | Schnittlauch 

Wolfsbarsch von Niehues | Körner | Meerrettich | Dill


hofeigener Spargel | Sauce Bernaise | Laugencroûton 

Rotbarbe | Kaviar | Fenchel

Efrischendes

geröstete Kartoffel | Bärlauch | Aubergine 
zzgl. 22,00 €

Wildente | junger Spitzkohl | Morchel

Ziegenkäse von Scellebelle | Erdbeere | Holunder | Rucola 
zzgl. 18,00 €

Rhabarber | Mohn | Joghurt 

8 Gang Menü 169 €

4 Gang Menü 109 €
(Paprika | Wolfsbarsch | Ente |
Ziegenkäse oder Apfel)

6 Gang Menü 139 €
(Paprika | Wolfsbarsch | Spargel |
Barbe | Ente | Ziegenkäse oder Apfel)

4 Gang Menü 88 € 
(Paprika | Spargel | Kartoffel | Ziegenkäse oder Apfel)

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



Hasenklee

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

Weinbegleitung

| 02.04.2025 bis 30.04.2025 |

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

Marquis d'Angerville | Petit blanc | Burgund 

Gut Hermannsberg | Steinterrassen | Riesling | Nahe

Weinhaus Boessneck | Sylvaner | Franken 

Cantina Bolzano | Greel | Sauvignon blanc | Südtirol

Axel Bauer | Pinot Gris | Baden 
zzgl. 9,90 € | 0,1l

Wiegner | Torquato | Sizilien

J.J. Prüm | Graascher Himmelreich | Kabinett | Riesling | Saar 
zzgl. 14,90 € | 0,1l

Bollinger | Special Cuvée | brut | Champagne 

Weinbegleitung 119 €

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!