



# Hasenklee

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

## Spargelmenü

| Vom 01.06 – 24.06.2022 |

### Fingerfood von Spargel und Erdbeere

#### Hofgruß

#### Brot aus unserer Bäckerei

#### Gebeizter Spargel

Scholle | Erbse | Nussknochenschinken

#### Grüner Spargel

Ziegenkäse | Tomate | Kräuter

#### Spargelwolke

Geeiste Kartoffel | fermentierte Spargelspitzen | Nordseekrabben

#### Stangen Spargel

Heimischen Reh | Pfifferlinge | Pistazie

#### Erfrischung

Einstimmung zu unserem Dessert

#### Erdbeersalat

Schokolade | Verbene | Vanille

### Süßer Abschluss aus der Hofkonditorei

5 Gang Menü 89,50 €

5 Gang Vegetarisch 79,50 €



# Hasenkleee

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

Boessneck Resolut „Hasenkleee“  
Mathias Meimberg, Franken  
8,50 € | 0,1l

Fabio Motta  
Bolgheri bianco, Nova, Toscana  
6,90 € | 0,1l  
32,00€ | 0,75l

Domaine Ostertag  
Sylvaner, Vieilles Vignes, Alsace  
8,50 € | 0,1l  
38,00€ | 0,75l

Weinhaus Boessneck  
Sylvaner, trocken, Franken  
| 0,75l

Meimberg Weinkellerei  
Sylvaner, trocken, aus der Perle, Franken  
| 0,75l

Champagne Roederer  
Brut, Reims  
12,00 € | 0,1l