



# Hasenklee

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

## Menü „Hase“

| 31.08.2022 bis 30.09.2022 |

### Hofgruß Fingerfood

#### Brot aus unserer Bäckerei

#### erweitern Sie Ihr Menü: gegrillte Auster

Mais | Frankfurter grüne Sauce | Kaviar  
zzgl. 19,90 € zum Menüpreis

#### Zanderfilet auf 36°C gegart

Sauerkraut | Mandel | Petersilie

#### Butternutkürbis

Ragout vom Bio-Schwein | Steinpilz Velouté

#### Artischocke

Hühnerrei | kräftige Hühnerbouillon | Salbei

#### Erfrischung

#### Geschmorte Rinderbacke

Rindertatar | Trüffel | Röstgemüse

#### Comté

Zwetschgen | Portwein | Streusel  
zzgl. 12,90 € zum Menüpreis

#### westfälische Waffel

Apfel vom Hof | Calvados Eis

#### Süßer Abschluss aus der Hofkonditorei

Boessneck Resolut Rose „Hasenklee“

Mathias Meimberg, Franken

8,50 € | 0,1l (nicht in der Weinbegleitung inkludiert)

Occhipinti

SP68 Bianco, trocken, Sizilien

zzgl. 6,50 € | 0,1l

Immich Batterieberg

Escheburg, Riesling, trocken, Mosel

6,50 € | 0,1l

Cantina Bolzano

Greel, Sauvignon blanc, trocken, Südtirol

8,90 € | 0,1l

Weingut Weiler

Cuvée Carolin, Rosé, feinherb, Rheingau

6,90 € | 0,1l

Weinhaus Boessneck

Spätburgunder, trocken, Franken

14,90 € | 0,1l

Fabien Coche

Bourgogne Côte-d'Or, Chardonnay, trocken

zzgl. 8,50 € | 0,1l

Champagne Roederer

Brut, Reims

12,00 € | 0,1l

3 Gang Menü 49 € (nur Mittwoch)

4 Gang Menü 82 €

5 Gang Menü 89 €

Weinbegleitung 33 € | 0,1l p. Gang

Weinbegleitung 42 € | 0,1l p. Gang

Weinbegleitung 49 € | 0,1l p. Gang

(Zander | Rind | Waffel)

Bitte bestellen Sie ab sechs Personen ein einheitliches Menü.



# Hasenklee

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

## Menü „Klee“

| 31.08.2022 bis 30.09.2022 |

### Hofgruß Fingerfood

#### Brot aus unserer Bäckerei

#### erweitern Sie Ihr Menü: Mais

Brioche | Frankfurter grüne Sauce  
zzgl. 14,90 € zum Menüpreis

#### karamellierte Radieschen

Gurke | Sauerrahm | Senf

#### Butternutkürbis

Steinpilz-Velouté | Eis von Kürbiskernen | Petersilie

#### Artischocke

Paprika | Ricotta | Salbei

#### Erfrischung

#### Kartoffel-Soufflé

Trüffel | Röstgemüse

#### Comté

Zwetschge | Portwein | Streusel  
zzgl. 12,90 € zum Menüpreis

#### westfälische Waffel

Apfel vom Hof | Calvados-Eis

#### Süßer Abschluss aus der Hofkonditorei

Boessneck Resolut Rose „Hasenklee“

Mathias Meimberg, Franken

8,50 € | 0,1l (nicht in der Weinbegleitung inkludiert)

Occhipinti

SP68 Bianco, trocken, Sizilien

zzgl. 6,50 € | 0,1l

Immich Batterieberg

Escheburg, Riesling, trocken, Mosel

6,50 € | 0,1l

Cantina Bolzano

Greel, Sauvignon blanc, trocken, Südtirol

8,90 € | 0,1l

Weingut Weiler

Cuvée Carolin, Rosé, feinherb, Rheingau

6,90 € | 0,1l

Weinhaus Boessneck

Spätburgunder, trocken, Franken

14,90 € | 0,1l

Fabien Coche

Bourgogne Côte-d'Or, Chardonnay, trocken

zzgl. 8,50 € | 0,1l

Champagne Roederer

Brut, Reims

12,00 € | 0,1l

3 Gang Menü 45 € (nur Mittwoch)

4 Gang Menü 72 €

5 Gang Menü 79 €

Weinbegleitung 33 € | 0,1l p. Gang (Radieschen | Soufflé | Waffel)

Weinbegleitung 42 € | 0,1l p. Gang

Weinbegleitung 49 € | 0,1l p. Gang

Bitte bestellen Sie ab sechs Personen ein einheitliches Menü.