




# Hasenklee

| Daniel Wobbe | Marcel Tekaat |  
innovativ | stilvoll | modern

## Menü „Hase“

| Frühling |

### Hofgruß

 **Brot aus unserer Bäckerei**  
Butteraromen | Radieschen


**Knusprige Langustino**  
Spargel | Erbse | Schinken  
16 €

**Bio-Schwein (Hof Spliethofe, Senden)**  
Tortelloni | Senf | Möhre  
18 €

 **Hofspargel**  
Bouillon | geeist | natur  
17 €

**Rosa gegarte Rehkeule aus heimischer Jagd  
in Sauerbratenjus**  
Rhabarber | Saubohnen | Zwiebel  
29 €

 **Erfrischung**  
zum Neutralisieren des Geschmacks

 **Erdbeeren aus eigener Ernte**  
Schokolade | Salzkaramell | Waldmeister  
11 €  
Als Alternative empfehlen wir Ihnen  
unsere Käsekreationen

 **Süßer Abschluss aus der Hofkonditorei**

Boessneck Resolut Rosé  
Mathias Meimberg, Franken  
0,1l | 8,50 €  
(nicht in der Weinbegleitung inkludiert)

Hirschhorner Weinkontor Frank John  
2016 Buntsandstein, Riesling, trocken, Pfalz  
0,1l | 7,00 €

Weingut Oliver Zeter  
2019 Sauvignon blanc, Kabinett, Oliver Zeter, Pfalz  
0,1l | 7,00 €

Weinhaus Boessneck  
2016 Sylvaner, trocken, Franken  
0,1l | 8,50 €

Domaine Meo-Camuzet  
2013 Marsannay, trocken Burgund  
0,1l | 14,00 €

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

4 Gang Menü 59 € (ohne Hofspargel)  
5 Gang Menü 72 €

Weinbegleitung 32 € | 0,1l p. Gang  
Weinbegleitung 39 € | 0,1l p. Gang

Alle Gerichte können Sie auch als Hauptgang zu je 29 € bestellen.  
Bitte bestellen Sie ab sechs Personen ein einheitliches Menü.




# Hasenklee

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

## Menü „Klee“


| Frühling |

### Hofgruß

 **Brot aus unserer Bäckerei**  
Butteraromen | Radieschen


**Gefüllte Landgurke**  
Meerrettich | Molke | Senf  
15 €

**Spinat in Nussbutter**  
Raviolo | Eidotter | Salbei  
17 €

 **Hofspargel**  
Bouillon | geeist | natur  
17 €

**Tarte von Pilzen der Saison**  
Tomatenjus | Kräuteremulsion | Zwiebeln  
24 €

 **Erfrischung**  
zum Neutralisieren des Geschmacks

 **Erdbeeren aus eigener Ernte**  
Schokolade | Salzkaramell | Waldmeister  
11 €  
Als Alternative empfehlen wir Ihnen  
unsere Käsekreationen

 **Süßer Abschluss aus der Hofkonditorei**

Boessneck Resolut Rosé  
Mathias Meimberg, Franken  
0,1l | 8,50 €  
(nicht in der Weinbegleitung inkludiert)

Weingut Oliver Zeter  
2019 Sauvignon blanc, Kabinett, Pfalz  
0,1l | 7,00 €

Cantina Terlan  
2018 Kreuth, Chardonnay, trocken, Südtirol  
0,1l | 7,50 €

Weinhaus Boessneck  
2016 Sylvaner, trocken, Franken  
0,1l | 8,50 €

Domaine Meo-Camuzet  
2013 Marsannay, trocken Burgund  
0,1l | 14,00 €

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

4 Gang Menü 59 € (ohne Hofspargel)  
5 Gang Menü 72 €

Weinbegleitung 32 € | 0,1l p. Gang  
Weinbegleitung 39 € | 0,1l p. Gang

Alle Gerichte können Sie auch als Hauptgang zu je 29 € bestellen.  
Bitte bestellen Sie ab sechs Personen ein einheitliches Menü.