



Hasenklee

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

Menü „Hase“

| 18.01.2023 bis 25.02.2023 |

Hofgruß Fingerfood Brot aus unserer Bäckerei	Boessneck Resolut „Hasenklee“ Mathias Meimberg, Franken 9,50 € 0,1l (nicht in der Weinbegleitung inkludiert)
Kaviar vom Stör mit geräuchertem Mousse Brioche Dill zzgl. 24,50 € zum Menüpreis	Weingut Balthasar Ress Von Unserem , Riesling, Rheingau zzgl. 5,50 € 0,1l
Gelbschwanzmakrele Meerrettich Champignon	Cantina Bozen Dellago, Weißburgunder, trocken, Südtirol 7,50 € 0,1l
Skrei Sauerkraut Hollandaise	Weingut Korrell Steinmauer, trocken, Nahe 8,50 € 0,1l
Wachtel Trüffel aus dem Piemont Linse	Fabio Motta Lo Scudiere, Sangiovese, trocken, Toscana 9,50 € 0,1l
Erfrischung	
Roastbeef Zwiebel Topinambur	Weinhaus Boessneck Spätburgunder, trocken, Franken 14,90 € 0,1l
Vacherin Mont Dór Kartoffel Senf zzgl. 16,90 € zum Menüpreis	Domaine Fabien Coche Bourgogne, Chardonnay, trocken 8,50 € 0,1l
Valrhonaschokolade Mandarine Macadamia	Weinbaudomäne Schloss Johannisberg Rosalack, Riesling, Rheingau 12,00 € 0,1l
Süßer Abschluss aus der Hofkonditorei	

3 Gang Menü 59,50 € (nur Mittwoch) Weinbegleitung 34 € | 0,1l p. Gang (Makrele | Beef | Schokolade)
4 Gang Menü 82,50 € Weinbegleitung 43 € | 0,1l p. Gang
5 Gang Menü 89,50 € Weinbegleitung 52 € | 0,1l p. Gang

Bitte bestellen Sie ab sechs Personen ein einheitliches Menü.



Hasenklee

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

Menü „Klee“

| 18.01.2023 bis 25.02.2023 |

Hofgruß Fingerfood Brot aus unserer Bäckerei	Boessneck Resolut „Hasenklee“ Mathias Meimberg, Franken 9,50 € 0,1l (nicht in der Weinbegleitung inkludiert)
erweitern Sie Ihr Menü: Pastinake Brioche Dill zzgl. 14,90 € zum Menüpreis	Weingut Balthasar Ress Von Unserem , Riesling, Rheingau zzgl. 5,50 € 0,1l
Champignon Meerrettich Feldsalat	Cantina Bozen Dellago, Weißburgunder, trocken, Südtirol 7,50 € 0,1l
geschmorter Lauch Sauerkraut Croûton	Weingut Korrell Steinmauer, trocken, Nahe 8,50 € 0,1l
schwarzer Trüffel Kerbel Linse	Fabio Motta Lo Scudiere, Sangiovese, trocken, Toscana 9,50 € 0,1l
Erfrischung	
gefüllte Zwiebel Topinambur	Weinhaus Boessneck Spätburgunder, trocken, Franken 14,90 € 0,1l
Vacherin Mont Dór Kartoffel Senf zzgl. 16,90 € zum Menüpreis	Domaine Fabien Coche Bourgogne, Chardonnay, trocken 8,50 € 0,1l
Valrhonaschokolade Mandarine Macadamia	Weinbaudomäne Schloss Johannisberg Rosalack, Riesling, Rheingau 12,00 € 0,1l
Süßer Abschluss aus der Hofkonditorei	

3 Gang Menü 55,50 € (nur Mittwoch) Weinbegleitung 34 € | 0,1l p. Gang (Champig. | Zwiebel | Schokolade)
4 Gang Menü 72,50 € Weinbegleitung 43 € | 0,1l p. Gang
5 Gang Menü 79,50 € Weinbegleitung 52 € | 0,1l p. Gang

Bitte bestellen Sie ab sechs Personen ein einheitliches Menü.