



Hasenklee

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

Menü „Hase“

| Sommer |

Hofgruß



Brot aus unserer Bäckerei

Zwiebelbutter | Zitronenbutter | Möhre

Scholle und Krabben aus der Nordsee

Mais in verschiedenen Texturen | geeiste Beurre blanc

18 €

Geräucherte Forelle (Forellenhof Münsterl., Dülmen)

Raviolo | Geflügelessenz | Artischocke

18 €

Tomatenkreation

Ricotta | Bio Schweinebauch, Hof Spliethofe | Jakobsmuscheln

21 €

Rosa gebratenes und geschmortes vom Welsh Black Rind aus Dülmen

BBQ Lack | Pfifferlinge | Kartoffeln

29 €



Erfrischung

zum Neutralisieren des Geschmacks



Beerenteller von unseren Hofbeeren

Nougat | Portweineis | Biskuit

11 €

Als Alternative empfehlen wir Ihnen
unsere Käsekreationen



Süßer Abschluss aus der Hofkonditorei

Boessneck Resolut

Mathias Meimberg, Franken

0,1l | 8,50 €

(nicht in der Weinbegleitung inkludiert)

Weingut St. Antony

Chardonnay, trocken, Rheinhessen

0,1l | 7,00 €

Cantina Bolzano

Dellago, Weißburgunder, trocken, Südtirol

0,1l | 6,50 €

Hirschhorner Weinkontor Frank John

Riesling, Buntsandstein, trocken, Pfalz

0,1l | 7,00 €

Weinhaus Boessneck

Pinot Noir, trocken, Franken

0,1l | 14,00 €

Weingut Wegeler

Geheimrat „J“, Sekt, brut, Rheingau

0,1l | 8,90 €

4 Gang Menü 59 € (ohne Tomate)

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“

| Sommer |

Hofgruß

 **Brot aus unserer Bäckerei**
Zwiebelbutter | Zitronenbutter | Möhre

Blumenkohl

Kopfsalat | Stachelbeeren | Mandel
16 €

Artischocke

Tortelloni | Kräuter | Zitrus
18 €

Tomatenkreation

Ricotta | Salat | gebacken
21 €

Kohlrabi mit Sommertrüffel

Trüffeljus | Kerbel | Kartoffeln
29 €

Erfrischung

zum Neutralisieren des Geschmacks

Beerenteller von unseren Hofbeeren

Nougat | Portweineis | Biskuit
11 €

Als Alternative empfehlen wir Ihnen
unsere Käsekreationen

Süßer Abschluss aus der Hofkonditorei

Boessneck Resolut

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

Weingut Weiler

Riesling, Bodental Steinberg, Rheingau
0,1l | 5,00 €

Weingut St. Antony

Chardonnay, trocken, Rheinhessen
0,1l | 7,00 €

Hirschhorner Weinkontor Frank John

Riesling, Buntsandstein, trocken, Pfalz
0,1l | 7,00 €

Weinhaus Boessneck

Pinot Noir, trocken, Franken
0,1l | 14,00 €

Weingut Wegeler

Geheimrat „J“, Sekt, brut, Rheingau
0,1l | 8,90 €

4 Gang Menü 59 € (ohne Tomaten)
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.