



Hasenklee

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

Menü „Hase“

| Herbst 11.11. bis 21.12.2021 |

Hofgruß

Brot aus unserer Bäckerei

Daniel Wobbe's Einstieg: Wildschweinschinken

zzgl. 11,50 € zum Menüpreis

Wildlachs

Walnuß | Feldsalat | Sellerie

Weißer Alba Trüffel

Kartoffel | Bio Ei | weißer Heilbutt

Feines von der Martinsgans

Rotkohl | Leber | Brioche

Hochrippe vom Rind

Schwarzwurzel | Rosenkohl | Apfel aus eigener Ernte

Erfrischung

Einstimmung zu unserem Dessert

Alexander Lucas Birne

Kürbiskernöl | Kaffee | Zimt

Süßer Abschluss aus der Hofkonditorei

Boessneck Resolut „Hasenklee“

Mathias Meimberg, Franken

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

Valdespino Sherry Amontillado

5 cl | 4,50 €

Cantina Bolzano

Stegher, Chardonnay, trocken, Alto Adige

Tenuta Wiegner

TreTerre, Etna Rosso DOC, trocken

Weingut Schloss Halbturn

Königsegg, Zweigelt Reserve, Burgenland

Weingut Krone

Assmanshäuser Höllenberg, Spätburgunder, trocken, Rheingau

Champagne Roederer

Brut, Reims

4 Gang Menü 79 € (ohne Gans)

5 Gang Menü 89 €

Weinbegleitung 35 € | 0,1l p. Gang

Weinbegleitung 42 € | 0,1l p. Gang

Alle Gerichte können Sie auch als Hauptgang bestellen, sprechen Sie uns an.

Bitte bestellen Sie ab sechs Personen ein einheitliches Menü.



Hasenkleee

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

Menü „Klee“

| Herbst 11.11. bis 21.12.2021 |

Hofgruß

Brot aus unserer Bäckerei

Daniel Wobbe's Einstieg: Topinambur

zzgl. 11,50 € zum Menüpreis

Feldsalat

Walnuss | Orange | Sellerie

Weißer Alba Trüffel

Kartoffel | Bio Ei | Spinat

Möhrenschnitte

Ingwer | Salbei | Brioche

glasierte Schwarzwurzel

Rosenkohl | Marone | Apfel aus eigener Ernte

Erfrischung

Einstimmung zu unserem Dessert

Alexander Lucas Birne

Kürbiskernöl | Kaffee | Zimt

Süßer Abschluss aus der Hofkonditorei

Boessneck Resolut „Hasenkleee“

Mathias Meimberg, Franken

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

Valdespino Sherry Amontillado

5 cl | 4,50 €

Cantina Bolzano

Stegher, Chardonnay, trocken, Alto Adige

Tenuta Wiegner

TreTerre, Etna Rosso DOC, trocken

Weingut Weiler

Kappelenberg, Riesling, Spätlese, Rheingau

Weingut Krone

Assmanshäuser Höllenberg, Spätburgunder, trocken, Rheingau

Champagne Roederer

Brut, Reims

4 Gang Menü 74 € (ohne Möhre)

5 Gang Menü 84 €

Weinbegleitung 35 € | 0,1l p. Gang

Weinbegleitung 42 € | 0,1l p. Gang

Alle Gerichte können Sie auch als Hauptgang bestellen, sprechen Sie uns an.

Bitte bestellen Sie ab sechs Personen ein einheitliches Menü.