




Hasenklee

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

Menü „Hase“

| Sommer |

Hofgruß

 **Brot aus unserer Bäckerei**
Kräuterbutter | Salzbutter | Möhre

Hummer

Tomaten in Texturen | Anis | Sauce Bolognese
21 €

Kohlrabi

Eigelb | Kaviar | Kerbel
19 €

Artischockenkreation

Ricotta | Entenstopfleber | Aal
26 €

Rosa gebratenes und geschmortes vom Welsh Black Rind aus Dülmen

BBQ Sauce | fermentierte Pfifferlingcrème | Aprikose
31 €

Erfrischung

zum Neutralisieren des Geschmacks

Heidelbeeren vom Hof

Pistazie | Eis von karamellierter weißer Valrhonakuvertüre
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)

Hirschhorner Weinkontor Frank John

Riesling, Buntsandstein, trocken, Pfalz

0,1l | 7,00 €

Cantina Bolzano

Dellago, Weißburgunder, trocken, Südtirol

0,1l | 6,50 €

Weingut Oliver Zeter

Sauvignon blanc, Kabinett, Pfalz

0,1l | 5,00 €

Weinhaus Boessneck

Pinot Noir, trocken, Franken

0,1l | 14,00 €

Champagne Roederer

Brut, Reims

0,1l | 11,00 €

4 Gang Menü 69 €

5 Gang Menü 79 €

Weinbegleitung 32 € | 0,1l p. Gang

Weinbegleitung 39 € | 0,1l p. Gang

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**
Kräuterbutter | Salzbutter | Möhre

Mais trifft Brombeere vom Hof
Gurke | Zwiebel
18 €

Kohlrabi
Trüffel | Kerbel | Eigelb
19 €

Artischockenkreation
Ricotta | Tomate | Basilikum
21 €

Wilder Brokkoli
Betejus | Senf | Petersilienwurzel
29 €

 **Erfrischung**
zum Neutralisieren des Geschmacks

 **Heidelbeeren vom Hof**
Pistazie | Eis von karamellierter weißer Valrhonakuvertüre
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)

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

Cantina Bolzano
Dellago, Weißburgunder, trocken, Südtirol
0,1l | 6,50 €

Weingut Oliver Zeter
Sauvignon blanc, Kabinett, Pfalz
0,1l | 5,00 €

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

Champagne Roederer
Brut, Reims
0,1l | 11,00 €

4 Gang Menü 69 €
5 Gang Menü 79 €

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.