




Hasenklee

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

Menü „Hase“

| Spätsommer |

Hofgruß

 **Brot aus unserer Bäckerei**
Rotweibutter | Salzbuttei | Möhre

Saibling

Steinpilze | Tomate | Sauerrahm
21 €

Kürbispasta

Kalb | Sabayon | Kürbisessenz | Senf
19 €

Blumenkohlkreation

Weißbrot | Wachtel | Jakobsmuschel
26 €

Bioschwein (Jan Spliethofe, Senden)

Malzbierjus | Zwiebel | Petersilienwurzel
31 €

Erfrischung

zum Neutralisieren des Geschmacks

Apfel aus eigener Ernte

Tonkabohne | Rotweineis | Knusperwaffel
11 €

Als Alternative empfehlen wir Ihnen
unsere Käsekreationen

Süßer Abschluss aus der Hofkonditorei

Boessneck Resolut „Hasenklee“

Mathias Meimberg, Franken

0,1l | 8,50 €

(nicht in der Weinbegleitung inkludiert)

Weingut Dr. Bürklin Wolf

Ruppertsberger Hoheburg, Riesling, trocken, Pfalz

0,1l | 8,50 €

Cantina Bolzano

Chardonnay, Stegheer, Riserva, Alto Adige

0,1l | 7,00 €

Weingut Peter Lauer

Untersternberg, Riesling, trocken, Mosel

0,1l | 8,50 €

Hirschhorner Weinkontor Frank John

Pinot Noir, trocken, Pfalz

0,1l | 14,00 €

Champagne Roederer

Brut, Reims

0,1l | 11,00 €

4 Gang Menü 69 €

5 Gang Menü 79 €

Weinbegleitung 35 € | 0,1l p. Gang

Weinbegleitung 42 € | 0,1l p. Gang

Alle Gerichte können Sie auch als Hauptgang zu je 31 € bestellen.

Bitte bestellen Sie ab sechs Personen ein einheitliches Menü.




Hasenklee

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

Menü „Klee“

| Spätsommer |

Hofgruß

 **Brot aus unserer Bäckerei**
Rotweibutter | Salzbuttei | Möhre

Rotkohl

Walnuss | Knusper | Kräuter
18 €

Kürbispasta

Ricotta | Sabayon | Kürbisessenz | Senf
19 €

Blumenkohlkreation

Weißbrot | Velouté | Nussbuttei
21 €

Spitzkohl, gegrillt

Pflaumenjus | Kartoffel | Zwiebel
29 €

Erfrischung

zum Neutralisieren des Geschmacks

Apfel aus eigener Ernte

Tonkabohne | Rotweineis | Knusperwaffel
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 Dr. Bürklin Wolf

Ruppertsberger Hoheburg, Riesling, trocken, Pfalz

0,1l | 8,50 €

Weingut Oliver Zeter

Steingebiss, Sauvignon blanc, trocken, Pfalz

0,1l | 7,00 €

Cantina Bolzano

Chardonnay, Stegheer, Riserva, Alto Adige

0,1l | 7,00 €

Hirschhorner Weinkontor Frank John

Pinot Noir, trocken, Pfalz

0,1l | 14,00 €

Champagne Roederer

Brut, Reims

0,1l | 11,00 €

4 Gang Menü 69 €

5 Gang Menü 79 €

Weinbegleitung 35 € | 0,1l p. Gang

Weinbegleitung 42 € | 0,1l p. Gang

Alle Gerichte können Sie auch als Hauptgang zu je 29 € bestellen.

Bitte bestellen Sie ab sechs Personen ein einheitliches Menü.