



# Hasenklee

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

## Menü „Hase“

| Winter 18.01. bis 28.02.2022 |

### Hofgruß

#### Brot aus unserer Bäckerei

**Daniel Wobbe´s Einstieg: Blumenkohl**  
Deutscher Kaviar | Winterkräuter | Zitrusfrüchte  
zzgl. 11,50 € zum Menüpreis

#### Jakobsmuschel

Fenchel | Rote Bete | Meerrettich Vinaigrette  
21,00 €

#### Pasta vom Welsh Black Rind

Zwiebel | Wintertrüffel | Sellerie  
21,00 €

#### Skrei

Sauerkraut | Kartoffel | Lauch  
34,00 €

#### Fasanenbrust aus heimischer Jagd

Jus | Essig | Wirsing | Dattel- Serviettenknödel  
34,00 €

#### Erfrischung

Einstimmung zu unserem Dessert

#### Hof Apfel

Karamell | Frischkäse | Valrhona Schokolade  
12,00 €

#### Süßer Abschluss aus der Hofkonditorei

Boessneck Resolut „Hasenklee“

Mathias Meimberg, Franken

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

Weingut Balthasar Ress

Von Unserem, Riesling, Rheingau, zzgl. 4,50 € 0,1l

Roagna

Langhe Bianco, trocken, Piemont

9,50 € | 0,1l

Ale.pa

Casa di Campania Rosso, trocken, Kampanien

6,00 € | 0,1l

Weinhaus Boessneck

Sylvaner, trocken, Franken

8,00 € | 0,1l

Hirschhorner Weinkontor Frank John

Pinot Noir, trocken, Pfalz

13,00 € | 0,1l

Champagne Roederer

Brut, Reims

12,00 € | 0,1l

4 Gang Menü 79 € (ohne Skrei)

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.



# Hasenklee

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

## Menü „Klee“

| Winter 18.01. bis 28.02.2022 |

### Hofgruß

#### Brot aus unserer Bäckerei

#### Daniel Wobbe´s Einstieg: Blumenkohl

Safran | Winterkräuter | Zitrusfrüchte  
zzgl. 11,50 € zum Menüpreis

### Fenchel

Rote Bete | Meerrettich Vinaigrette  
17,00 €

#### Pasta vom Wintertrüffel

Zwiebel | Sellerie | Ricotta  
17,00 €

### Kartoffelschnitte

Sauerkraut | Lauch  
29,00 €

#### Dattel- Serviettenknödel

Jus | Essig | Wirsing | Möhre  
29,00 €

### Erfrischung

Einstimmung zu unserem Dessert

### Hof Apfel

Karamell | Frischkäse | Valrhona Schokolade  
12,00 €

### Süßer Abschluss aus der Hofkonditorei

Boessneck Resolut „Hasenklee“

Mathias Meimberg, Franken

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

Weingut Balthasar Ress

Von Unserem, Riesling, Rheingau, zzgl. 4,50 € 0,1l

Cantina Bolzano

Dellago, Weißburgunder, trocken  
7,50 € | 0,1l

Ale.pa

Casa di Campania Rosso, trocken, Kampanien  
6,00 € | 0,1l

Weingut Oliver Zeter

Sauvignon blanc, Kabinett, Pfalz  
7,50 € | 0,1l

Hirschhorner Weinkontor Frank John

Pinot Noir, trocken, Pfalz  
13,00 € | 0,1l

Champagne Roederer

Brut, Reims  
12,00 € | 0,1l

4 Gang Menü 69 € (ohne Möhre)

5 Gang Menü 79 €

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.