

Wilde Thiebe &
CAFÉ • RESTAURANT

Speisen & Getränke

Wilde Triebe - Menü

Vorspeise

Törtchen von Brioche und winterlichem Gemüse

Frischkäse, Chicorée, Walnuss

Zwischengang I

Winterliche Rübensuppe

Brotchip, Bergkäse, gepickelte Zwiebel

Zwischengang II

Geräucherter Heilbutt

Grünkohl mit Haselnuss, Süßkartoffel,
Marone, Emmer

Hauptgang

Prager Schinken vom Osnabrücker Landschwein

Weißkohl, Rosine, Apfel, Curry,
Schupfnudeln

Dessert

Orangen-Shortbread

Walnussmousse, Luftschokolade, Orange

Menü	Weinbegleitung	
3-Gang	63,00	16,50
4-Gang ohne Heilbutt	75,00	22,00
5-Gang	95,00	27,50

Bei einer individuellen Menüauswahl wird der jeweilige Menüpreis angepasst.

VORSPEISEN

Kalbstafelspitz 1,7,9,10

Salat von roten Zwiebeln, Pastinake und Rosenkohl,
Sesam, Moghrabieh
19,00

Winterliche Rübensuppe 1,7,9

Brotchip, Bergkäse, gepickelte Zwiebel
14,00

Geräucherter Heilbutt 1,7,9,10

Grünkohl mit Haselnuss, Süßkartoffel,
Marone, Emmer
21,50

Törtchen von Brioche

und winterlichem Gemüse 1,3,7,9,10

Frischkäse, Chicorée, Walnuss
17,00

Schafskäse 1,7,9,10

Rotkohlsalat, Pomelo, Kümmel
16,00

HAUPTGÄNGE

Lachs 1,7,9

Wirsing, Lauch, Graupenrisotto
39,50

Prager Schinken

vom Osnabrücker Landschwein 1,3,7,9,10
Weißkohl, Rosine, Apfel, Curry,
Schupfnudeln
36,00

Geschmorte Shortribs vom Rind 1,7,9

Rosenkohl, Topinambur, Grünkohl,
Kartoffelstampf
39,50

Sellerie im Salzteig gebacken 1,3,7,9

-vegetarisch-
Rote Bete, Pastinake, Preiselbeere,
Rote Bete Gnocchi
27,50

Allergene Zutaten:

- 1 Gluten haltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder deren Hybridstämme;
- 2 Krebstiere wie Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer etc.; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch (einschließlich Laktose);
- 8 Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queensland Nüsse;
- 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l);
- 13 Stüßlupinen; 14 Weichtiere (zum Beispiel Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)

DESSERT

Orangen-Shortbread <small>1,3,7</small>
Walnussmousse, Luftschokolade,
Orange
14,00
Törtchen von Schokolade und Vanille <small>1,3,7,8</small>
Rum, Preiselbeeren, Nougat
14,50
Kugel Eis (<i>Allergene auf Anfrage</i>)
3,50

Ein Stück Käse - nach Wahl 1,7,8
mit Apfel-Zwiebel-Chutney
8,00

Käseauswahl mit Früchtebrot 1,7,8
und verschiedenen Chutneys
14,50

Kugel Sorbet (*Allergene auf Anfrage*)
- mit Grand C Rosé Crémant aufgegossen
11,50

Alle Preise in Euro und incl. MwSt.

KAFFEEspezialitäten

mit Bohnen von der Kaffeerösterei Hansson aus Hagen a.T.W.

Becher Kaffee - Americano	3,90 €
Milchkaffee	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Espresso	3,00 €
- Macchiato	3,30 €
Doppelter Espresso	5,00 €
- Macchiato	5,30 €

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei.

DIGESTIF

Piekfeine Brände, Birgitta Rust, Bremen / 2cl

Alter Haselnussgeist 45 %	6,50 €
Orangenlikör mit Single-Malt-Whiskey 40 %	6,30 €
Obstcuvée aus Birne und Apfel, Brand 40 %	6,30 €
Bremer Apotheke, Kräuterbitter-Likör 32,5 %	5,90 €
Zwetschgenlikör, Fruchtsaftlikör aus Zwetschgen 25 %	5,90 €

Birkenhof Brennerei, Nistertal, Westerwald / 2cl

Alte Himbeere 40 % / Alte Marille 40%	4,90 €
---------------------------------------	--------

Edelbrennerei Walcher, Südtirol / 2cl

Grappa Oro Riserva, 40 %	6,70 €
Williams Exclusiv, 40 %	6,70 €

Alle Preise in Euro und incl. MwSt.