

Wilde Triebe &
CAFÉ · RESTAURANT

Speisen & Getränke

Wilde Triebe - Menü

Vorspeise:

**Variation
von der Tomate**

Zwischengang I:

Salat von buntem Blumenkohl
Ziegenkäse, Balsamicokirschen,
Currygranola

Zwischengang II:

Ceviche von der Dorade
Buttermilchdashi, Dill, Paprika,
Zitronenverbene

Hauptgang:

Gekochte Brust vom Wagyu-Rind
Zucchini, Pfirsich, Pfifferlinge,
Kräuter-Kartoffel-Knödel

Dessert:

Himbeermousse

Griechischer Joghurt, Salzkaramellmandeln, Honig

Menü		Weinbegleitung
3-Gang	64,00	16,50
4-Gang ohne Ceviche	82,00	22,00
5-Gang	99,00	27,50

Bei einer individuellen Menüauswahl wird der jeweilige Menüpreis angepasst.

VORSPEISEN

Variation von der Tomate ^{1,3,7,10}

16,50

Ceviche von der Dorade ⁷

Buttermilchdashi, Dill, Paprika,
Zitronenverbene

19,00

Pulpo ^{1,7,9,10}

Kichererbsencreme,
Aronia, Bulgur, Minze

22,00

Würstchen vom Wasserbüffel ^{1,7,10}

vom Hof Lückebergfeld Bad Rothenfelde

Gelbe Möhren, Fenchel-Spitzkohl-Salat,
gepickelte Zwiebeln

18,50

Salat von buntem Blumenkohl ^{1,7,9}

Ziegenkäse, Balsamicokirschen,
Currygranola

18,00

Zucchini, Gurken und Kopfsalat bekommen wir in Bioqualität vom Blumenfeld Pues-Tillkamp aus Glandorf

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 Süßlupinen; 14 Weichtiere (zum Beispiel Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)

HAUPTGÄNGE

Seeteufel ^{7,9}

Tomatenschaum, Ratatouille,
Kalamata Oliven, Venerereis
39,50

Gekochte Brust vom Wagyu-Rind ^{1,3,7,9}

Zucchini, Pfirsich, Pfifferlinge,
Kräuter-Kartoffel-Knödel
38,00

Rosa gegarte Lammkeule ^{6,9}

Aubergine, Miso,
Zitronenkartoffeln
39,50

Gemüselasagne ^{1,3,7,9}

-vegetarisch-

Junger Spinat,
Gruyère, Linse

27,50

Alle Preise in Euro und incl. MwSt.

DESSERT

**Tarte von Aprikose
und weißer Schokolade** ^{1,3,7}
Quinoa, Aprikosen-Vanille-Eis
14,00

Himbeermousse ^{1,7}
Griechischer Joghurt, Salzkaramellmandeln,
Honig
14,00

Kugel Eis (*Allergene auf Anfrage*)
3,50

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

Käseauswahl mit Fruchtbrot ^{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 %	6,30 €
Orangenlikör mit Single-Malt-Whiskey 40 %	6,10 €
Obstcuvée aus Birne und Apfel, Brand 40 %	6,10 €
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 %	6,50 €
Williams Exclusiv, 40 %	6,50 €

Alle Preise in Euro und incl. MwSt.