

Wilde Triebe &
CAFÉ · RESTAURANT

Speisen & Getränke

Wilde Triebe - Menü

Vorspeise:

Variation von der Roten Bete

Rote-Bete-Carpaccio, Schafskäse

Rote-Bete-Apfelsalat, Feldsalat, Cashewkerne

Rote-Bete-Kokos-Suppe

Zwischengang I:

Geräucherte Forelle

von Kasselmann aus Hagen a. T.W.

Geschmorter Chicorée, weiße Cannellinibohnen, Aprikose, Knoblauch

Zwischengang II:

Roastbeef

Gelbe Bete Getreidesalat,

gepickelte Steckrübe, Knollenziest, Aioli

Hauptgang:

Maishähnchenbrust

Schwarzkohl, Steckrübe,

Schwarzwurzel, Kartoffelpüree

Dessert:

Schnitte von Haselnuss und Mandel ^{1,3,7}

Schokoladensorbet

Menü		Weinbegleitung
3-Gang	63,00	16,50
4-Gang ohne Roastbeef	82,00	22,00
5-Gang	99,00	27,50

Bei einer individuellen Menüauswahl wird der jeweilige Menüpreis angepasst.

VORSPEISEN

Roastbeef 1,7,10

Gelbe Bete Getreidesalat,
gepickelte Steckrübe, Knollenziest, Aioli
21,00

Variation von der Roten Bete 1,6,7,10

Rote-Bete-Carpaccio, Schafskäse
Rote-Bete-Apfelsalat, Feldsalat, Cashewkerne
Rote-Bete-Kokos-Suppe
18,00

Geräucherte Forelle 7,10

von Kasselmann aus Hagen a.T.W.
Geschmorter Chicorée, weiße Cannellinibohnen,
Aprikose, Knoblauch
20,00

Rotkohl-Sesam-Suppe 6,7

Miso, Pilze
13,50

HAUPTGÄNGE

Lachs 7,9

Rieslingsauce, Rosenkohl, Pomelo,
Topinambur, Venerereis
39,50

Maishähnchenbrust 1,7,9

Schwarzkohl, Steckrübe,
Schwarzwurzel, Kartoffelpüree
37,00

Zweierlei vom

Osnabrücker Landschwein 1,3,7,9

Schweinebauch und -filet
Schmorzwiebeln, Weißkohl, Schupfnudeln
38,00

Spitzkohlroulade 1,7,9

Gefüllt mit Linse und Quinoa
Winterliches Gemüse, Kartoffelstampf
-vegetarisch-
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 Süßlupinen; 14 Weichtiere (zum Beispiel Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)

DESSERT

Schnitte von Haselnuss und Mandel ^{1,3,7}

Schokoladensorbet

14,00

Frischkäsemousse ^{1,3,7,8}

Ingwer, Blutorangensorbet

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 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.