

Wilde Triebe &
CAFÉ • RESTAURANT

Speisen & Getränke

Wilde Triebe - Menü

Vorspeise

Salat von Einkorn und Kürbis

Rote Bete Schaum, Rettich, Trauben

Zwischengang I

Kürbissuppe

Kürbiskerne, Profiterole

Zwischengang II

Geflämmte Makrele

Radicchio, Feldsalat, gepickelte Zwiebeln,

Bulgur, Kartoffel-Dill-Creme, Pflaume

Hauptgang

Boef Bourguignon

Möhren, Budenpilze, gebrannter Lauch,

Pastinake, Fondant-Kartoffeln

Dessert

Kürbis-Käse-Kuchen

Macadamia-Eis

Menü

Weinbegleitung

3-Gang

65,00

16,50

4-Gang ohne Makrele

77,00

22,00

5-Gang

94,00

27,50

Bei einer individuellen Menüauswahl wird der jeweilige Menüpreis angepasst.

VORSPEISEN

Rindercarpaccio 6,7,9,10
Pastinake, Pilze, Quitte,
Parmesan, Pinienkerne
20,50

Kürbissuppe 1,7,9
Kürbiskerne, Profiterole
14,00

Geflämmte Makrele 1,7,9,10
Radicchio, Feldsalat, gepickelte Zwiebeln,
Bulgur, Kartoffel-Dill-Creme, Pflaume
19,00

Salat von Einkorn und Kürbis 1,7,9,10
Rote Bete Schaum, Rettich, Trauben
16,50

Jokobsmuscheln 7
Topinambur, Zwiebelschaum, Apfel
22,00

HAUPTGÄNGE

Zander 1,3,7,9
Buttermilch-Beurre-blanc,
Belugalinsen, Steckrübe, gelbe Bete, Quitte
Grießstrudel
39,50

Boef Bourguignon 1,7,9
Möhren, Budenpilze, gebrannter Lauch,
Pastinake, Fondant-Kartoffeln
38,00

Presa vom Iberico 1,3,7,9
Fenchel, Spitzkohl, Birne
Kürbisgnocchi
39,50

Apfel-Zwiebel-Terrine 7
-vegetarisch-
Selleriepüree, Haselnuss, lila Rettich,
geschmorter Kürbis, Preiselbeeren, Popcorn
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

Kürbis-Käse-Kuchen ^{1,3,7}

Macadamia-Eis

14,00

Sous vide gegarte Birne ^{3,7}

Walnusseis, Schokolade

14,50

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.