

Wilde Triebe &
CAFÉ • RESTAURANT

Speisen & Getränke

Wilde Triebe - Menü

Vorspeise:

Gebratene Salatherzen,
Seidentofu, Kartoffelschaum,
Radieschen, Gurke, Dill

Zwischengang I:

Kartoffel-Lauch-Suppe,
Pumpernickelerde

Zwischengang II:

Matjes,
Minz-Gurken-Salat, Johannisbeeren,
Kopfsalat, Sauerampfercreme

Hauptgang:

Zweierlei vom Osnabrücker Landschwein,
Eisbein und Involtini mit Taleggio und Pancetta
Möhre, Spitzkohl, Salbei-Macaire-Kartoffeln

Dessert:

Johannisbeermousse,
Beeren, Sauerrahmeis, Heidelbeerschaum

Menü	Weinbegleitung	
3-Gang	64,00	16,50
4-Gang ohne Matjes	75,00	22,00
5-Gang	94,00	27,50

Bei einer individuellen Menüauswahl wird der jeweilige Menüpreis angepasst.

VORSPEISEN

Gebratene Salatherzen 6,7,9,10

Seidentofu, Kartoffelschaum,
Radieschen, Gurke, Dill
16,50

Matjes 7,10

Minz-Gurken-Salat, Johannisbeeren,
Kopfsalat, Sauerampfercreme
21,00

Geräucherte Maishähnchenbrust 7,10

Rucola, Schafskäsecreme, grüner Spargel
20,00

Kartoffel-Lauch-Suppe 1,7,9

Pumpernickelerde
13,50

Salat von grünem & weißem Spargel 6,7,8,9,10

Burrata, Fregola Sarda,
Sojamayonnaise, Parmesanchip
18,00

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

Heilbutt 1,3,7,9

Grünes Gemüse, rote Zwiebeln,
Perlgraupen
39,50

Zweierlei vom Osnabrücker Landschwein 1,3,7,9,10

Eisbein und Involtini mit Taleggio und Pancetta
Möhre, Spitzkohl, Salbei-Macaire-Kartoffeln
37,00

Rosa gegartes Metzgerstück vom Rind 1,3,7,9

Bohnen, Stachelbeeren, Dauphinekartoffeln
39,50

Polentaschnitte 1,3,7,9

-vegetarisch-
Bohnencreme, Sommergemüse,
Cashewkerne, junger Spinat
27,50

DESSERT

Mousse von Creme brulée ^{1,7,8} Erdbeeren, Pekannuss 14,00	Ein Stück Käse - nach Wahl ^{1,7,8} mit Apfel-Zwiebel-Chutney 8,00
Johannisbeermousse ^{3,7} Beeren, Sauerrahmeis, Heidelbeerschaum 14,00	Käseauswahl mit Früchtebrot ^{1,7,8} und verschiedenen Chutneys 14,50
Kugel Eis <i>(Allergene auf Anfrage)</i> 3,50	Kugel Sorbet <i>(Allergene auf Anfrage)</i> - 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.