

*Wilde Triebe* &  
CAFÉ · RESTAURANT

*Speisen & Getränke*

# Wilde Triebe - Menü

## Vorspeise:

### Landei

- vom Bauer Kottmann -

Junger Spinat, Senf

\*\*\*

## Zwischengang I:

### Spargelsuppe

\*\*\*

## Zwischengang II:

### Gebeizter Saibling

Sauerrahmmousse, Gurke, Radieschen,

Brennnessel, Cashewkerne

\*\*\*

## Hauptgang:

### Perlhuhnbrust

Portweinschalotten, Frühlingsgemüse,

Süßkartoffelstampf

\*\*\*

## Dessert:

### Mascarpone

Rhabarber, Baiser

Menü		Weinbegleitung
3-Gang	65,00	16,50
4-Gang ohne Saibling	77,00	22,00
5-Gang	96,00	27,50

Bei einer individuellen Menüauswahl wird der jeweilige Menüpreis angepasst.

## VORSPEISEN

**Tatar vom Weiderind** 1,3,7,10  
Brioche, Kapern, Schnittlauch  
20,00

**Gebeizter Saibling** 7,10  
Sauerrahmmousse, Gurke, Radieschen,  
Brennnessel, Cashewkerne  
21,00

**Landei**  
*- vom Bauer Kottmann -*  
Junger Spinat, Senf  
18,00

**Spargelsuppe** 7  
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

**Scholle** 1,3,7,9  
Beurre Blanc, Fenchel, Mangold,  
Grießstrudel  
39,50

**Perlhuhnbrust** 1,7,9  
Portweinschalotten, Frühlingsgemüse,  
Süßkartoffelstampf  
37,00

**Rosa gegarte Kalbshüfte** 7,9  
*- vom Alte Werte Hof Ibbenbüren -*  
Kohlrabi, Erbsen,  
Kartoffel-Erbsen-Püree  
39,50

**Spargelrisotto** 1,3,7,9  
*-vegetarisch-*  
27,50

## DESSERT

**Mascarpone** <sup>1,7,8</sup>  
Rhabarber, Baiser  
14,00

**Erdnussmousse** <sup>3,7</sup>  
Schokolade, Vanilleeis  
14,00

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

**Ein Stück Käse** - nach Wahl <sup>1,7,8</sup>  
mit Apfel-Zwiebel-Chutney  
8,00

**Käseauswahl mit Früchtebrot** <sup>1,7,8</sup>  
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.