

Wilde Triebe &
CAFÉ · RESTAURANT

Speisen & Getränke

Wilde Triebe - Menü

Vorspeise

Sellerietatar

Eigelb, Aprikose, Kapern

Zwischengang I

Bouillabaisse vom Hummer

Zwischengang II

Dünne Scheiben vom Wildschweintrüben

Radicchio, Cranberries, Enokipilze, Pastinake

Hauptgang

Schmorbraten vom Wasserbüffel

Schwarzwurzeln, Lauch, schwarze Nüsse,

Kartoffelstrudel

Dessert

Espressocreme

Haselnuss, gebranntes Butter-Miso-Eis

Menü & Getränkebegleitung

Menü		Weinbegleitung	Alkoholfreie Begleitung
3-Gang	62,00	19,00	17,00
4-Gang ohne Wildschwein	84,00	24,00	22,00
5-Gang	99,00	29,00	27,00

Bei einer individuellen Menüauswahl wird der jeweilige Menüpreis angepasst.

VORSPEISEN

Sellerietatar ^{3,7,9,10}

Eigelb, Aprikose, Kapern

16,00

Vacherin Mont-d'Or ⁷

Zwiebel, Topinambur

17,50

Steckrüben-Kartoffel-Suppe ^{7,9}

Zwiebel, Chili

14,00

Bouillabaisse vom Hummer ^{1,2,4,7,9,14}

25,00

44,00 *(als Hauptgangportion)*

Dünne Scheiben vom Wildschweintrücker ^{1,6,10}

Radicchio, Cranberries, Enokipilze, Pastinake

19,00

HAUPTGÄNGE

Heilbutt ^{1,7,9}

Gelbe Bete Risotto, Beurre blanc, Grünkohl

39,50

Schmorbraten vom Wasserbüffel ^{1,3,7,9}

Schwarzwurzeln, Lauch, schwarze Nüsse,

Kartoffelstrudel

36,00

Cordon Bleu von der Perlhuhnbrust mit Pancetta und Bergkäse ^{1,3,7,9}

Spitzkohl, Kerbelknolle, Fondantkartoffeln

36,50

Herzhafter Käseflan ^{1,3,7,9}

-vegetarisch-

Rote Zwiebel, Preiselbeerschaum, Perlzwiebel,

Feldsalat, bunter Linsensalat

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.)

Alle Preise in Euro und incl. MwSt.

DESSERT

Espressocreme ^{1,3,6,7}
Haselnuss, gebranntes Butter-Miso-Eis
14,00

Butterkaramell ^{1,7,8}
Kardamomküchlein, Schokoladensorbet,
Cashewkerne
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 %	6,50 €
Orangenlikör mit Single-Malt-Whiskey 40 %	6,30 €
Obstcuvée aus Birne und Apfel, Brand 40 %	6,30 €
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 %	6,70 €
Williams Exclusiv, 40 %	6,70 €

Alle Preise in Euro und incl. MwSt.