

Wilde Triebe &
CAFÉ · RESTAURANT

Warme Küche:

Freitag bis Montag 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Sonntagmittag 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Kaffee und Kuchen:

Freitag, Samstag, Sonntag 15:00 Uhr bis 17:30 Uhr

WILDE TRIEBE MENÜ

Gratinierter Ziegenkäse,
Rotkohl-Pflaumensalat, Wildkräuter

Hausgebeizter Lachs,
Gewürzorangensalat

Hirschgulasch, Preiselbeer-Quitte,
Rosenkohl, Schupfnudeln

Schnitte von weißer Schokolade, Haselnuss,
Marzipan, Quitte, Amarettoeis

oder

Käseauswahl mit Früchtebrot

MENÜ 3-GANG ohne Lachs	44,00
mit begleitenden Weinen	56,00
MENÜ 4-GANG	59,00
mit begleitenden Weinen	75,00

ESSEN MIT FREUNDEN-MENÜ

*Genießen Sie mit allen am Tisch eine Auswahl unserer Vorspeisen und
Hauptgänge und als Abschluss unsere Süßen Kleinigkeiten.*

pro Person 59,00

VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenkäse, Rotkohl-Pflaumensalat, Wildkräuter	13,00
Hausgebeizter Lachs, Gewürzorangensalat	16,50
Rosa gegarter Kalbstafelspitz, Salat von winterlichen Gemüse	16,00
Linsensalat mit Roquefort, Cranberries, Feldsalat, Rote Bete-Pumpnickel Crunch	12,50
Maronensuppe mit Portweinschalotten	9,50

HAUPTGÄNGE

Zander, Rotweibuttersauce, Sauerkraut, Trauben, Speckschmarrn	33,00
Rosa gegarte Entenbrust, Rotkohl, geschmorter Apfel, Kartoffelklöße	32,50
Hirschgulasch, Preiselbeer-Quitte, Rosenkohl, Schupfnudeln	27,50
Gefüllter Sellerie, Spitzkohl, bunte Linsen, Taleggio, Cashewkerne <i>-vegetarisch-</i>	21,00

Unsere Kartoffeln kommen vom Hof Plate aus Georgsmarienhütte,
die Eier vom Hof Kottmann aus Sutthausen, unser Honig von Sutthausener Bienen
und das Gemüse größtenteils vom Blumenfeld Poes-Tillkamp.

DESSERT

Schnitte von weißer Schokolade, Haselnuss, Marzipan, Quitte, Amarettoeis	9,50
Zimtparfait, Pflaume, Rotweinküchlein	9,50
Käseauswahl mit Früchtebrot	11,50
Süße Kleinigkeiten -zum Kaffee oder auch einfach nur so-	8,50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

WASSER



WILDE TRIEBE WASSER

Unser „Wilde Triebe Wasser“ wird durch Umkehrosmose aufbereitet.

Hierbei wird Leitungswasser durch eine Membran gepresst und von Schadstoffen gesäubert. Anschließend läuft das gefilterte Wasser über einen goldenen Verwirbler.

„Wilde Triebe Wasser“

frisch gezapft - still, medium & sprudel	0,2l	2,30 €
	0,4l	3,80 €
	0,75l	5,90 €

mit Minze oder Limette	0,2l	2,60 €
	0,4l	4,30 €
	0,75l	6,40 €

Graf Metternich

still, sprudel	0,75l	6,90 €
----------------	-------	--------



LAUWERTH

Unser Saft kommt von Lauwerth aus Bad Iburg.

Seit über 80 Jahren bringen Privatleute, Obstbauern und Kleingärtner der Region ihre Ernte zu der privaten Fruchtsaftkellerei nach Bad Iburg. Bereits in dritter Generation produziert Lauwerth mit neun Mitarbeitern und viel Liebe zur alten Handwerkstradition über 20 verschiedene Fruchtsäfte. Lauwerth steht für einen hohen Qualitätsstandard.

SAFT

Orangensaft

Apfelsaft naturtrüb

Johannisbeersaft

Rhabarbersaft

Maracujasaft

	0,2l	3,10 €
	0,4l	5,40 €

Apfelschorle naturtrüb

Johannisbeerschorle

Rhabarberschorle

Maracujaschorle

	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,80 €

LIMONADE



POTT'S BRAUEREI

Unser Bier kommt von der Pott's Brauerei aus Oelde.

Das Besondere an der heimatlich-münsterländischen Handwerksbrauerei ist, dass die Brauerfamilie Pott's festgeschrieben hat, ihre feinen Bierspezialitäten ausschließlich „erfrischend natürlich“ zu brauen.

Dazu bedarf es einer langen, frostigen Reifung und einer besonders schonenden Filtration, um die wertvollen, geschmackstragenden und zugleich gesundheitlich positiven Inhaltsstoffe zu erhalten. Sie verzichtet damit ausdrücklich auf die Haltbarmachung für weite Vertriebswege.

Coca-Cola
Coca-Cola light
Fanta
Sprite

0,2l 2,70 €

BIER

Pott's Prinzipal Pils -Münsterländer Spezial

0,3l 3,10 €

Malzig-aromatischer Körper, zurückhaltender Hopfen

0,5l 4,90 €

Hohe Stammwürze: 12,5 %

Pott's Landbier

0,3l 3,10 €

Untergärig mit feinen und trockenem Aromaspiel

0,5l 4,90 €

Aus 4 Malzsorten: Pilsener Malz, Münchener Malz, Karamüsch und Röstmalz

Pott's alkoholfrei

0,33l 3,10 €

WEIZEN

Erdinger Weizen

Erdinger alkoholfrei

0,5l 4,90 €

WEIN

Schaumwein

Riesling Sekt, Brut

Weingut Kirsten, Mosel

Vollmundiger Sekt, feinste Perlage, mit Champagnermethode hergestellt	0,1l	5,50 €
Aromen von Pfirsich und Apfel	0,75l	36,00 €

Champagner Rosé

Maison Drappier, Champagner, Frankreich

100% Pinot Noir, frisch und finessenreich	0,1l	11,00 €
Intensive Fruchtnoten nach roten Beeren	0,375l	39,00 €

Champagner Bollinger, Brut, Speziel Cuvée

Champagne Bollinger, Frankreich

großartige Mischung aus Körper, Harmonie, Weinigkeit und Eleganz, aus den Spitzenlagen der Champagne	0,75l	129,00 €
--	-------	----------

Weißwein im Glas

2018 Grauburgunder

Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

Rebsortentypische Aromen von Birne und Quitte 0,1l 3,40 €

Erfrischend unkompliziert mit milder Säure, sehr ausgewogen 1,0l 30,00 €

2016 Blanc de noir, Gau-Bischofsheimer Merlot

Weingut Mirjam Schneider, Mainz-Hechtsheim, Rheinhessen 0,1l 3,90 €

Lebendig, fruchtig und cremiger Körper 0,75l 27,00 €

2016 Sauvignon blanc, Laubenheimer Wirbelwind

Weingut Mirjam Schneider, Mainz-Hechtsheim, Rheinhessen 0,1l 3,90 €

frische „grüne“ Aromen, klarer Stachelbeernote, Hauch von Paprika 0,75l 27,00 €

2017 Riesling

Weingut Johann Baptist Schäfer, Nahe

Präzise und klare Riesling-Frucht mit Apfel, Pfirsich und Zitrusnoten 0,1l 4,20 €

Fein und mineralisch aber auch verspielt und einfach lecker! 0,75l 29,50 €

2016 Grau Weiß

Weingut Theo Enk, Dorsheim, Nahe		
Aromen von Pfirsich, Melone und Mango, saftig, mineralisch	0,1l	3,50 €
60% Grauburgunder, 40% Weißburgunder	0,75l	24,00 €

2017 Scheurebe Kabinett		
Weingut Jäckel, Nahe		
Exotische Fruchtnoten nach Grapefruit, Cassis und Mango	0,1l	3,40 €
Feines Spiel zwischen Süße und Säure.	0,75l	23,00 €

2015 Ohne viel Worte, Grüner Silvaner		
Weingut Schloss Sommerhausen, Franken	0,1l	3,50 €
jung, frisch und saftig	0,75l	25,00 €

2016 Chardonnay, Abenheimer Klausenberg (vegan)		
Bioweingut Hemer, Rheinhessen		
Ein wahres Frucht-Potpourri – Apfel, Birne, Aprikose und	0,1l	4,90 €
exotische Früchte harmonisieren sehr gut mit etwas Rauch und Tabak	0,75l	35,00 €

Roséwein im Glas

2016 Rosé, trocken		
Wein Hof Klaus Scheu, Rechtenbach, Pfalz	0,1l	3,60 €
fruchtig, frisch, Aromen von Minze und Erdbeere	0,75l	26,00 €

Rotwein im Glas

2015 Spätburgunder, Gau-Bischofsheimer		
Weingut Mirjam Schneider, Mainz-Hechtsheim, Rheinhessen		
Harmonisch rund im Geschmack	0,1l	4,30 €
Duft nach roten Waldbeeren	0,75l	31,00 €
2012 Bordeaux Supérieur		
Château de Reignac, Bordeaux, Frankreich		
Merlot (75%) und Cabernet Sauvignon (25%), gute Struktur und Tiefe	0,1l	5,20 €
Komplex mit Noten von Brombeere, Cassis, Tabak und Röstaromen	0,75l	37,00 €
2014 Cabernet Sauvignon		
Scheid Family Wines, Craftwork Wines, Monterey, California		
Betörende Frucht nach Kirschen und Cassis, Zarte Röstaromen	0,1l	5,80 €
Im Mund fruchtig und körperreich	0,75l	41,00 €
2016 Primitivo di Manduria „Mandus“		
Pietra Pura, Apulien, Italien		
Vollmundig und Samtig, Aromen von dunklen Beeren und süßen Gewürzen	0,1l	4,50 €
Lang und fruchtig. Ein wahrer Schmeichler	0,75l	33,00 €
2015 Salbide Rioja		
Bodegas Izadi (Artevino), Rioja, Spanien		
Moderner Rioja, eher fruchtig als dominante Holznoten	0,1l	3,80 €
Gute Struktur und präsenste Noten von roten Beeren	0,75l	27,00 €

Weißwein in der Flasche

Deutschland

2015 Weißburgunder

Weingut Nick Weis, Leiwen, Mosel 0,75l 32,00 €

2012 Riesling Kiedricher Gräfenberg, Großes Gewächs

Weingut Robert Weil, Kiedrich, Rheingau 0,75l 99,00 €

2013 Silvaner Schlossberg, Großes Gewächs

Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Castell, Franken 0,75l 73,00 €

Österreich

2017 Grüner Veltliner

Weingut Loimer, Kamptal, Österreich 0,75l 39,00 €

Frankreich

2015 Sancerre Les Chasseignes

Domaine Claude Riffault, Loire 0,75l 43,00 €

Italien

2016 Lugana DOC

Weingut Ca dei Frati, Lugana di Sirmione, Gardasee 0,75l 42,00 €

Neuseeland

2016 Sauvignon blanc

Estate Vineyard, Waipara Hills, Marlborough 0,75l 42,00 €

Rotwein in der Flasche

Deutschland

2013 Ursprung QbA Cuvée

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz

0,75l 33,00 €

Spanien

2011 Rioja Reserva „Ugarte“

Weingut Marques de Arviza, Fuenmayor, La Rioja

0,75l 54,00 €

Italien

2012 Chianti Classico Castello di Ama

Castello di Ama, Toscana

0,75l 89,00 €

Dessertwein

2015 Gewürztraminer, Spätlese

Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz

Goldgelb; Aromen von Litschi, Aprikosen und Rosen

milde Säure und lieblich im Geschmack

0,1l 3,80 €

kurzfristige Jahrgangswchsel vorbehalten

WILDE TRIEBE BRÄNDE / LIKÖRE

Pineau des Charentes, 5cl 4,50 €

Mischung aus Traubensaft und Cognac, im Holzfass gereift

Sherry / 5cl

Sherry Elegante Dry Fino, Gonzáles Byass, Jerez, Trocken 3,70 €

Sherry Christina Oloroso Abocado, Gonzáles Byass, Jerez, mild 3,90 €

Faude feine Brände / Kaiserstuhl / 2cl

Rote Bete Geist 40 % 5,20 €

Weintrestebbrand 40 % 6,50 €

Piekfeine Brände, Birgitta Rust, Bremen / 2cl

Obstcuvee aus Birne und Apfel, Brand 40 % 5,20 €

Orangenlikör mit Single-Malt-Whiskey 40% 5,20 €

Bremer Apotheke, Likör 33 % 5,20 €

Birnenlikör 20 % 5,20 €

Gebrüder Elwert, Böhmenkirch, Württemberg / 2cl

Weißer Pfeffer, Pfefferminzlikör 25 % 3,80 €

Robert Gierer / Lindau Bodensee / 2cl

Williams 40% 5,40 €

Schlehe 40% 5,60 €

Scheibel Schwarzwaldbrennerei / 2cl

Finesse Mirabellen Destillat, mit edlem Fruchtauszug, 40% 3,20 €

Finesse Himbeergeist, mit edlem Fruchtauszug, 40% 3,20 €

Edles Fass 350, Haselnuss, gereift im Eichenholzfass, 40 % 5,60 €

Grappa / 2cl

Grappa di Merlot, Monovitigno, Nonino Distillatori, Italien 3,40 €

Whiskey / 4cl

Lagavulin 16 Years Old, Islay South Shore 9,80 €

Schottischer Single Malt-Whisky, The Lord of the Isles



Coffee 48329

Unser Kaffee kommt aus einer kleinen Privatrösterei in Münster.

Coffee 48329 legt großen Wert auf beste Qualität und eine faire und solidarische Zusammenarbeit mit den Kaffeebauern. Jahrelange Erfahrung und Leidenschaft des Rösters kitzeln aus den Bohnen eine Konfettibombe an Aromen heraus.

Das Trommelröstverfahren sorgt für eine Geschmacksexplosion und dafür, dass der Kaffee nix mit den gängigen Industrieprodukten zu tun hat. Großes Handwerk für wahren Genuss!

Pro verkauftem Kilo Tanzania AA spendet Coffee48329 1 Euro an ein Schulbauprojekt in Tansania. Sie arbeiten eng und persönlich mit der Tansania Hilfe Havixbeck-Hohenholte zusammen und wissen so, dass das Geld 100%ig dort ankommt, wo es gebraucht wird.

Die Espressomischung mit Bohnen aus Kolumbien, Guatemala und Brasilien überzeugt mit seinem vollen Charakter und seinen leichten Schokoladennoten.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Becher Kaffee	3,40 €
Milchkaffee	3,70 €
Schale Milchkaffee	4,70 €
Cappuccino	3,60 €
Latte Macchiato	3,60 €
Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei.	
Laktosefreie Milch/Hafermilch Aufpreis	0,50 €



SAMOVA

Unser Tee kommt von Samova aus Hamburg.

Gegründet wurde Samova im Jahr 2002 von vier Freunden. Seitdem steht das Unternehmen für eine moderne Teekultur >made in Germany<.

Alle Produkte werden mit höchstem Anspruch an Qualität und Nachhaltigkeit hergestellt.

Hierbei wird besonders auf nachwachsende und recyclebare Rohstoffe bei umweltverträglichen, schonenden Anbau- und Produktionsmethoden geachtet. Viele Spezialität des Sortimentes bestehen aus kontrolliert biologischen Zutaten.

TEESPEZIALITÄTEN

Becher Tee 3,60 €

Kanne Tee 6,90 €

Schwarzer Tee:

Lazy Daze

BIO-Earl Grey, aus China und der Region Darjeeling in Indien

High Darling

BIO-Darjeeling, aus dem Tee-Garten Sungma im Himalaya, Indien

Straight Forward

BIO Assam, Plantagente aus kontrolliert biologischem Anbau in Indien

Istanbul Nights

BIO-Schwarztee/Minze mit orientalischen Gewürzen

Früchtetee:

Maybe Baby

BIO-Früchtetee mit Ananas und Erdbeere, natürlichen Aromen

Garden Party

BIO-Früchtetee mit Apfel, Mango, Goji und Blüten

Rooibostee:

Orange Safari

BIO-Rooibos mit Vanille und Orange, Teein frei mit Saflorblättern

Grüner Tee:

Low Rider

BIO-Grüntee aus China, Plantagente aus kontrolliert biologischem Anbau

Team Spirit

BIO-Kräuter-/Grünteemischung mit Lemongras und weißem Tee

Kräuter Tee:

Heidi's Delight

BIO-Bergkräuter mit Pfefferminze, Zitronenmelisse und Apfel

Minztee:

mit frischer Minze aufgebrüht