

Wilde Triebe &
CAFÉ · RESTAURANT

Speisen & Getränke

Wilde Triebe - Menü

Vorspeise:

Variation von der Tomate
vom Blumenfeld Pues-Tillkamp

Zwischengang I:

Kohlrabiravioli
gefüllt mit Sonnenblumenkerncreme
Blumenkohlsalat, Radieschen, Frühlingslauch

Zwischengang II:

Pulpo
Paprika, Zucchini, Aubergine

Hauptgang:

Schulter vom Osnabrücker Landschwein
von der Schlachtereier Sostmann aus Bramsche
Lauch, Aprikose, Möhre, Schupfnudeln

Dessert:

Cheesecake
mit Erdbeeren und weißer Schokolade

Menü		Weinbegleitung
3-Gang	64,00	16,50
4-Gang ohne Pulpo	79,00	22,00
5-Gang	97,00	27,50

Bei einer individuellen Menüauswahl wird der jeweilige Menüpreis angepasst.

VORSPEISEN

Geräuchertes Hähnchen ^{1,7,10}

Gurkensalat, Roggenbrotschips,
gepickeltes Gemüse

18,00

Variation von der Tomate ^{1,7,9}

vom Blumenfeld Pues-Tilkamp

16,50

Pulpo ^{7,9}

Paprika, Zucchini, Aubergine

19,00

Kohlrabiravioli ^{8,10}

gefüllt mit Sonnenblumenkerncreme

Blumenkohlsalat, Radieschen, Frühlingslauch

16,50

HAUPTGÄNGE

Seeteufel ^{1,7,9}

geräucherte Mandeln, Fenchel, Artischocke,
cremige Polenta

39,50

Schulter vom Osnabrücker Landschwein ^{1,3,7,9}

von der Schlachtereier Sostmann aus Bramsche

Lauch, Aprikose, Möhre, Schupfnudeln

37,50

Rinder-Steakhüfte ^{1,3,7,9}

Bohnen, Mirabellen, Pfifferlinge,

Dauphinekartoffeln

39,50

Kohlrabi im Salzteig gegart ^{1,7,9}

Tempeh, Kichererbsen, geräucherte Kartoffeln

-vegetarisch-

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 Sulfit (ab 10 mg pro kg oder l);

13 Süßlupinen; 14 Weichtiere (zum Beispiel Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)

DESSERT

Cheesecake ^{1,3,7,8}
mit Erdbeeren
und weißer Schokolade
13,50

Johannisbeermousse ^{1,7,8}
Heidelbeerschaum, Kirschsorbet
13,50

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

Ein Stück Käse - nach Wahl ^{1,7,8}
mit Apfel-Zwiebel-Chutney
8,00

Käseauswahl
mit Früchtebrot ^{1,7,8}
und verschiedenen Chutneys
14,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN

mit Bohnen von der Kaffeerösterei Hansson aus Hagen a.T.W.

Becher Kaffee - Americano	3,50 €
Milchkaffee	3,90 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Espresso	2,90 €
- Macchiato	3,20 €
Doppelter Espresso	4,90 €
- Macchiato	5,20 €

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei.

DIGESTIF

Piekfeine Brände, Birgitta Rust, Bremen / 2cl

Obstcuvée aus Birne und Apfel, Brand 40 %	5,90 €
Orangenlikör mit Single-Malt-Whiskey 40 %	5,90 €
Bremer Apotheke, Kräuterbitter-Likör 33 %	5,90 €

Birkenhof Brennerei, Nistertal, Westerwald / 2cl

Alte Himbeere 40 % / Alte Marille 40%	4,90 €
---------------------------------------	--------

Scheibel Schwarzwaldbrennerei / 2cl

Edles Fass 350, Haselnuss,	6,50 €
----------------------------	--------

Edelbrennerei Walcher, Südtirol / 2cl

Grappa Oro Riserva, 40 %	6,50 €
Williams Exklusiv, 40 %	6,50 €



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.



Saft

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.

WASSER

„Wilde Triebe Wasser“

0,2l 2,70 €

-

0,4l 4,50 €

0,75l 7,20 €

BIER

Detmolder Zwickel - vom Fass

Vollmundig, samtig weich und gleichsam herb, helles Kellerbier

0,3l 4,30 €

Detmolder Pils alkoholfrei - Flasche

0,33l 3,90 €

Erdinger Weizen - Flasche

0,5l 6,20 €

Erdinger Weizen alkoholfrei- Flasche

0,5l 6,20 €

SAFT

Maracujasaft

Apfelsaft naturtrüb

Johannisbeersaft

0,2l 3,80 €

Rhabarbersaft

0,4l 6,90 €

- als Schorle

0,2l 3,70 €

0,4l 6,30 €

LIMONADEN

HAUSGEMACHTE LIMONADEN – *variiert je nach Saison*

0,3l 6,90 €

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

0,2l 3,50 €

WEIN

- *Jahrgänge können sich kurzfristig ändern.*

Offene Weißweine

2023 Grauburgunder

Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz	0,1l	3,90 €
Rebsortentypische Aromen von Birne und Quitte, milde Säure	1,0l	37,00 €

2021 Riesling

Weingut Johann Baptist Schäfer, Nahe	0,1l	5,20 €
Präzise und klare Riesling-Frucht mit Apfel, Pfirsich und Zitrusnoten	0,75l	38,00 €

2022 Scheurebe Kabinett

Weingut Jäckel, Nahe	0,1l	3,90 €
Exotische Fruchtnoten nach Grapefruit, Cassis und Mango	0,75l	27,00 €

2023 Weißburgunder

Weingut Johann Geil, Bechtheim, Rheinhessen	0,1l	4,60 €
Ausgeprägte Cremigkeit, klasse Würze und Rückgrat	0,75l	33,00 €

2022 Blanc de noir, Gau-Bischofsheimer Merlot

Weingut Mirjam Schneider, Mainz-Hechtsheim, Rheinhessen	0,1l	4,90 €
Lebendig, fruchtig und cremiger Körper	0,75l	35,00 €

2022 Chardonnay, Abenheimer Klausenberg (vegan)

Bioweingut Hemer, Rheinhessen	0,1l	5,90 €
Ein wahres Frucht-Potpourri – Apfel, Birne, Aprikose	0,75l	43,00 €

Offener Roséwein

2022 Rosé

Weinhof Klaus Scheu, Rechtenbach, Pfalz	0,1l	3,90 €
fruchtig, frisch, Aromen von Minze und Erdbeere	0,75l	27,50 €

Offene Rotweine

2019 Spätburgunder, Gau-Bischofsheimer

Weingut Mirjam Schneider, Mainz-Hechtsheim, Rheinhessen	0,1l	5,90 €
Harmonisch rund im Geschmack, Duft nach roten Waldbeeren	0,75l	43,00 €

2019 Bordeaux Supérieur

Château de Reignac, Bordeaux, Frankreich	0,1l	5,80 €
Merlot 75% und Cabernet Sauvignon 25%, Brombeere und Cassis	0,75l	42,00 €

2021 Primitivo di Manduria „Mandus“

Pietra Pura, Apulien, Italien	0,1l	5,50 €
Vollmundig und Samtig, Aromen von dunklen Beeren und süßen Gewürzen	0,75l	39,00 €

2020 Rioja Crianza

Bodegas Izadi (Artevino), Rioja, Spanien	0,1l	5,20 €
eher fruchtig als dominante Holznoten, Noten von roten Beeren	0,75l	38,00 €

2019 Ryder Cabernet Sauvignon

Scheid Family Wines, Monterey, California	0,1l	6,40 €
Betörende Frucht nach Kirschen und Cassis, Zarte Röstaromen	0,75l	47,00 €

Weißwein in der Flasche

2022 Sauvignon blanc, Laubenheimer Wirbelwind
Weingut Mirjam Schneider, Mainz-Hechtsheim, Rheinhessen 0,75l 39,00 €

2021 Grau Weiß
Weingut Theo Enk, Dorsheim, Nahe 0,75l 32,00 €

Österreich

2022 Grüner Veltliner
Weingut Loimer, Kamptal, Österreich 0,75l 44,00 €

Italien

2023 Trebbiano di Lugana
Weingut Monte Zovo, Bardolino 0,75l 44,00 €

Frankreich

2022 Sancerre
Domaine Paul Cherrier, Loire 0,75l 64,00 €

Neuseeland

2022 Sauvignon blanc – hole in the water
Konrad Wines, Waipara Hills, Marlborough 0,75l 49,00 €

Rotwein in der Flasche

Deutschland

2021 Ursprung QbA Cuvée
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz 0,75l 39,00 €

Spanien

2014 Rioja Imperial Reserva
Bodega Cune, Haro, La Rioja Alta 0,75l 89,00 €

Frankreich

2021 Côtes Du Rhone rouge „Grand Reserve“
Pierre Amadieu, Rhone 0,75l 57,00 €

Portugal

2020 Touriga Nacional, Dorina Lindemann
Quinta da Plansel, Alentejao 0,75l 69,00 €

Dessertwein

2022 Sauvignon blanc – Sweetheart
Weingut Oliver Zeter, Pfalz 0,1l 6,90 €

2017 Riesling Auslese, Burg Layer Schlossberg
Weingut Johann Baptist Schäfer, Nahe 5cl 12,50 €

Schaumwein

Riesling Sekt, Brut, Schlossgut Liebieg, Mosel 0,1l 7,30 €
Vollmundiger Sekt, feinste Perlage, mit Champagnermethode hergestellt 0,75l 53,00 €

Champagner Rosé, Carte d´or, Maison Drappier, Frankreich
100% Pinot Noir, frisch und finessenreich
Intensive Fruchtnoten nach roten Beeren 0,375l 59,00 €

