

WILDE TRIEBE MENÜ

Zwiebelkuchen mit Federweißen

*

Carpaccio vom Rind, gebratene Pilze,
Fourme d´Ambert, Sesam,
karamellisierte Birne

*

Zweierlei von der Roten Bete

Rote-Bete-Suppe mit Kokosmilch

Rote-Bete-Apfel-Salat

*

Schulter vom Osnabrücker Landschwein,
Kürbis, gebratene Pilze, frische Preiselbeeren,
Pancetta-Kartoffeln

*

Milchschnitte mit Buttermilch, Pflaumen, Portwein-Buttereis

MENÜ 3-GANG ohne Carpaccio, Zweierlei Rote Bete	46,00
mit begleitenden Weinen	54,00
MENÜ 4-GANG ohne Zweierlei Rote Bete	59,00
mit begleitenden Weinen	70,00
MENÜ 5-GANG	71,00
mit begleitenden Weinen	87,00

VORSPEISEN

HAUPTGÄNGE

DESSERT

Zwiebelkuchen mit Federweißen
-mal anders-
15,00

Heilbutt, Sellerie, Lauch,
Quitte, Venerreis
33,00

Schnitte vom Apfel, gebrannte Mandeln,
Popcorn, Mohnreis
9,50

Carpaccio vom Rind, gebratene Pilze,
Fourme d´Ambert, Sesam,
karamellisierte Birne
16,50

Schulter vom Osnabrücker Landschwein,
Kürbis, gebratene Pilze, Preiselbeeren,
Pancetta-Kartoffeln
28,00

Milchschnitte mit Buttermilch,
Pflaumen, Portwein-Buttereis
10,50

Jakobsmuschel, Apfel-Rosmarin-Püree,
Röstzwiebelschaum
16,50

Geschmorte Short-Ribs vom Rind,
Zucchini, Semmelstoppel- und Maronenpilze,
Pflirsich, Pinienkerne, Grenaillekartoffeln
29,00

Pecorino mit Birnen-Pinienkern-Chutney
4,50

Herbstlicher Salat mit Kürbiskern dressing,
glasierten Trauben, Ziegenkäse
13,00

Linsenrisotto
mit Kürbis, Trauben, Ziegenkäse, Cashewkerne
19,50

Käseauswahl
mit Früchtebrot und verschiedenen Chutneys
11,50

Zweierlei von der Roten Bete
Rote-Bete-Suppe mit Kokosmilch
Rote-Bete-Apfel-Salat
14,50

Quer durch den herbstlichen Gemüsegarten
mit Kürbis, Pilzen, Birnen, Äpfel, Zwiebeln,
Pastinake, Macadamianuss-Curry-Granola
21,00

Wir erlauben uns einen Hygieneaufschlag von EUR 2,- pro Person zu berechnen.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.