

## WILDE TRIEBE MENÜ

*Vorspeise:*

### Blätterteigtörtchen

Kräutercreme,  
mariniertes Gemüse, Frisée  
\*\*\*

*Zwischengang I:*

### Mit Bärlauch marinierter Ziegenkäse

Salat von Spitzkohl, Frühlingslauch,  
Radieschen, Sonnenblumenkerne  
\*\*\*

*Zwischengang II:*

### Gebeizter Lachs

Spargel, Erdbeeren, Hopfenspargel,  
Gurke, Cashewkerne  
\*\*\*

*Hauptgang:*

### Geschmorte Rippenstück vom Rind

Spargel, Mangold,  
Salbeignocchi  
\*\*\*

*Dessert:*

### Karamellisiertes Mascarponeküchlein

Rhabarbersorbet

Menü	Weinbegleitung	
<b>3-Gang</b>	49,00	12,00
<i>ohne Ziegenkäse</i>		
<i>ohne Lachs</i>		
<b>4-Gang</b>	63,00	16,00
<i>ohne Lachs</i>		
<b>5-Gang</b>	77,00	20,00

## VORSPEISEN

### Spargel-Variation <sup>1,3,7,9,10</sup>

Spargelsuppe  
Spargelsalat mit Kapern, Schafskäse  
Spargelfocaccia  
14,50

### Blätterteigtörtchen <sup>1,3,7,9,10</sup>

Kräutercreme,  
mariniertes Gemüse, Frisée  
14,50

### Rosa gegarte Kalbshüfte

rote Zwiebeln, Frühlingslauch, Gurke  
16,00

### Mit Bärlauch marinierter Ziegenkäse <sup>7,9</sup>

Salat von Spitzkohl, Frühlingslauch,  
Radieschen, Sonnenblumenkerne  
14,50

### Gebeizter Lachs <sup>4,9,10</sup>

Spargel, Erdbeeren, Hopfenspargel,  
Gurke, Cashewkerne  
17,00

## HAUPTGÄNGE

### Kabeljau <sup>1,3,7,8,9</sup>

Macadamiakruste, Rieslingsauce,  
junger Spinat, Eiszapfen,  
Mascarpone-Bärlauch-Ravioli  
37,00

### Roastbeef <sup>1,3,7,8,9</sup>

Frühlingsgemüse,  
Mandelkrusteln  
39,50

### Geschmorte Rippenstück vom Rind <sup>1,7,9</sup>

Spargel, Mangold,  
Salbeignocchi  
35,00

### Nussbraten <sup>3,7,8,9</sup>

*-vegetarisch-*  
Stielmus, Kräutersaitlinge,  
Kartoffelstampf  
24,50

### Spargelrisotto <sup>1,3,7,9</sup>

*-vegetarisch-*  
grüner und weißer Spargel,  
gebackenes Landei  
26,00

## DESSERT

### Karamellisiertes

**Mascarponeküchlein** <sup>1,3,7</sup>  
Rhabarbersorbet  
9,50

### Variation von

**Erdbeeren und Quark** <sup>1,3,7</sup>  
9,50

### Roquefort

mit Apfel-Zwiebel-Chutney  
6,50

### Käseauswahl

mit Früchtebrot <sup>1,7,8</sup>  
und verschiedenen Chutneys  
11,50

*Unser Obst und Gemüse kommt hauptsächlich von den Gemüsegärtnern aus Kalkriese und hat BIO-Qualität.*

*Unser Spargel kommt vom Hof Heringhaus aus Bad Laer.*

#### 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.