

WILDE TRIEBE MENÜ

- Marinierter grüner und weißer Spargel**  
*vom Hof Heringhaus*  
Erdbeeren, mit Thymianhonig gratinierter Schafskäse  
\*

**gebeizter Lachs**  
Gemüsegarten, Pilzerde,  
Kräutercreme  
\*

**Kalte Kohlrabiravioli**  
*gefüllt mit Sonnenblumenkerncreme*  
Blumenkohl, Radieschen,  
Johannisbeeren  
\*

**Rinderschulter im Ofen gegart**  
junge Erbsen, Pfifferlinge, Portweinschalotten,  
Kartoffel-Erbsen-Püree  
\*

**Zweierlei von der Schokolade**  
*geeistes weißes Schokoladenmousse*  
*dunkles Schokoladenmousse*  
Erdbeeren, Rhabarber

VORSPEISEN

- Marinierter grüner und weißer Spargel** <sup>1,7,9,10</sup>  
*vom Hof Heringhaus*  
Erdbeeren, mit Thymianhonig  
gratinierter Schafskäse  
16,50

**Kalte Kohlrabiravioli**  
*gefüllt mit Sonnenblumenkerncreme*  
Blumenkohl, Radieschen,  
Johannisbeeren  
14,50

**Pastrami** <sup>7,9,10,12</sup>  
Aioli, weißer Rettich,  
Salat von Rucola, roten Zwiebeln,  
Gurke und Frühlingslauch  
16,50

**gebeizter Lachs** <sup>7</sup>  
Gemüsegarten, Pilzerde,  
Kräutercreme  
16,50

HAUPTGÄNGE

- Steinbutt** <sup>1,7,9</sup>  
Kichererbsenpüree, Blumenkohl,  
Wasabi-Erbsen-Crunch,  
Pariser Kartoffeln  
36,00

**Rinderschulter im Ofen gegart** <sup>1,7,9</sup>  
junge Erbsen, Pfifferlinge,  
Portweinschalotten,  
Kartoffel-Erbsen-Püree  
29,00

**Metzgerstück vom Rind** <sup>1,7,9</sup>  
Karotte, gerösteter Lauch,  
dicke Bohnen, Aprikose,  
Kartoffelgratin  
32,00

**Kräuter-Kartoffel-Knödel** <sup>1,3,7</sup>  
*mit Pinienkernen und Parmesan*  
Sommergemüse, Kräuterschaum  
22,50

**mit Nüssen gefüllte Spinatrolle** <sup>1,3,7,8,9</sup>  
Cashewkernsauce, grünes Gemüse,  
Schupfnudeln  
24,50

DESSERT

- Zweierlei von der Schokolade** <sup>3,7</sup>  
*geeistes weißes Schokoladenmousse*  
*dunkles Schokoladenmousse*  
Erdbeeren, Rhabarber  
9,50

**Johannisbeermousse** <sup>3,7</sup>  
Himbeeren, Heidelbeerschaum,  
Sauerrahmeis  
9,50

**Roquefort**  
mit Apfel-Zwiebel-Chutney  
4,50

**Käseauswahl**  
mit Fruchtebrot <sup>1,7,8</sup>  
und verschiedenen Chutneys  
11,50

| Menü                          | Weinbegleitung |       |
|-------------------------------|----------------|-------|
| <b>3-Gang</b>                 | 49,00          | 12,00 |
| <i>ohne Lachs und Ravioli</i> |                |       |
| <b>4-Gang</b>                 | 63,00          | 16,00 |
| <i>ohne Ravioli</i>           |                |       |
| <b>5-Gang</b>                 | 76,00          | 20,00 |

Allergene Zutaten:

1 Glutenhaltige 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, Queenslandnüsse;  
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.)