

Wilde Triebe - Menü

Vorspeise:

Carpaccio vom Butternutkürbis

Feldsalat, Kräutersaitlinge, Quitte

Zwischengang I:

Vacherin Mont D´or

Rosenkohlsalat, Pastinake, Perlzwiebeln,
marinierte Mandarine, Mandel

Zwischengang II:

Bouillabaisse

mit Meeresfischen

Hauptgang:

Schulter von Osnabrücker Landschwein

- aus der Schlachterei Sostmann -

Pilzrahm, Spitzkohl,
Kartoffel-Zwiebel-Apfel-Terrine

Dessert:

Törtchen von:

Quitte, Haselnuss, Schokolade,
Nougat, Thymian

Menü

	Weinbegleitung	
3-Gang	54,00	15,00
4-Gang ohne Bouillabaisse	67,00	20,00
5-Gang	85,00	25,00

VORSPEISEN

Entenbrust ^{1,3,8,9,10}

Salat von bunten Linsen,
Cashewkerne, Preiselbeeren
16,00

Carpaccio vom Butternutkürbis ^{7,9,10}

Feldsalat, Kräutersaitlinge, Quitte
15,00

Vacherin Mont D´or ^{9,10}

Rosenkohlsalat, Pastinake,
Perlzwiebeln, marinierte Mandarine,
Mandeln
15,00

Pulpo ^{1,7,9}

Rieslingsauce, gelbe Beete Risotto,
Knoblauch
19,50

Bouillabaisse ^{1,2,4,7,9, 14}

mit Meeresfischen
22,00

HAUPTGÄNGE

Loup de mer ^{1,7,9}

Rieslingsauce, Artischocke,
Fenchel, Oliven, Fregola Sarda
36,00

Rosa gegarte Tranchen von der Rinderhüfte ^{1,3,7,8,9}

Sellerie, Rüben, Portweinschalotten,
Mandelkrusteln
38,00

Schulter von Osnabrücker Landschwein ^{1,7,9}

- aus der Schlachterei Sostmann -
Pilzrahm, Spitzkohl,
Kartoffel-Zwiebel-Apfel-Terrine
34,00

Linsenbraten ^{1,3,7,8,9}

-vegetarisch-
Cranberry Sauce, Rosenkohl,
Topfen-Servietten-Knödel
23,50

Kürbisgulasch ^{1,3,7,9}

-vegetarisch-
Quitte, Spätzle
22,50

DESSERT

Törtchen von: ^{1,3,7,8}

Quitte, Haselnuss, Schokolade,
Nougat, Thymian
11,50

Pflaumenmichel ^{1,3,7,8}

Pflaume, Amarettoeis
11,50

Roquefort

mit Apfel-Zwiebel-Chutney
6,00

Käseauswahl

mit Früchtebrot ^{1,7,8}
und verschiedenen Chutneys
12,50

Quittensorbet

mit Quittenlikör
7,50

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 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.