

Wilde Triebe &
CAFÉ · RESTAURANT

Speisen & Getränke

Wilde Triebe - Menü

Vorspeise

Gebratener Spargel

Kräutergremolata, Kerbelmayonaise,
Kartoffelpüree mit Nussbutter

Zwischengang I

Roastbeef

Gepickelter Fenchel, Senfcreme, Senfkaviar,
Pflücksalat, Brioche

Zwischengang II

Gedämpfter Kabeljau im Noriblatt

Kartoffel-Erbsenpüree, Minze, Joghurt

Hauptgang

Maishähnchenbrust mit Kräuterfüllung

Grüner und weißer Spargel, Möhre, Frühlingslauch,
cremige Kräuterkartoffeln

Dessert

Rhabarbermousse

Waldmeister, Joghurteis

Menü & Getränkebegleitung

Menü		Weinbegleitung	Alkoholfreie Begleitung
3-Gang	65,00	19,00	17,00
4-Gang ohne Kabeljau	79,00	24,00	22,00
5-Gang	97,00	29,00	27,00

Bei einer individuellen Menüauswahl wird der jeweilige Menüpreis angepasst.

VORSPEISEN

Roastbeef ^{3,7,9,10}

Gepickelter Fenchel, Senfcreme, Senfkaviar,
Pflücksalat, Brioche
19,50

Gebratener Spargel ^{7,9,10}

Kräutergremolata, Kerbelmayonaise,
Kartoffelpüree mit Nussbutter
16,50

Spargelsuppe ⁷

Grüner Spargel Pana Cotta
14,00

Mit Roter Bete gebeizter Lachs ^{7,9,10}

Rhabarber, marmorierte Bete, Mairübe
19,00

Gedämpfter Kabeljau im Noriblatt ^{1,7,9}

Kartoffel-Erbsenpüree, Minze, Joghurt
19,50

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.)

HAUPTGÄNGE

Wels ^{1,7,9}

Mangold, Mairübe, Fenchel,
Fregola Sarda
39,50

Kotelette vom Iberico Schwein ^{7,9}

Schwarzwurzel, junge Erbsen, Kohlrabi
Kartoffel-Erbsen-Püree
39,00

Maishähnchenbrust mit Kräuterfüllung ^{1,7,9}

Grüner und weißer Spargel, Möhre, Frühlingslauch,
cremige Kräuterkartoffeln
37,50

Blätterteigtörtchen ^{1,7,9}

-vegetarisch-

Junges Gemüse, Linsen, Schafskäse
24,50

DESSERT

Rhabarbermousse ^{1,3,6,7}

Waldmeister, Joghurteis

14,00

Matchaschnitte ^{3,7,8}

Weißer Schokolade, Maracuja,

gepuffter Quinoa

14,00

Kugel Eis *(Allergene auf Anfrage)*

3,50

Ein Stück Käse - nach Wahl ^{1,7,8}

mit Apfel-Zwiebel-Chutney

8,00

Käseauswahl mit Fruchtbrot ^{1,7,8}

und verschiedenen Chutneys

14,50

Kugel Sorbet *(Allergene auf Anfrage)*

- mit Grand C Rosé Crémant aufgegossen

11,50

Alle Preise in Euro und incl. MwSt.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

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

Becher Kaffee - Americano	3,90 €
Milchkaffee	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Espresso	3,00 €
- Macchiato	3,30 €
Doppelter Espresso	5,00 €
- Macchiato	5,30 €

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei.

DIGESTIF

Piekfeine Brände, Birgitta Rust, Bremen / 2cl

Alter Haselnussgeist 45 %	6,50 €
Orangenlikör mit Single-Malt-Whiskey 40 %	6,30 €
Obstcuvée aus Birne und Apfel, Brand 40 %	6,30 €
Bremer Apotheke, Kräuterbitter-Likör 32,5 %	5,90 €
Zwetschgenlikör, Fruchtsaftlikör aus Zwetschgen 25 %	5,90 €

Birkenhof Brennerei, Nistertal, Westerwald / 2cl

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

Edelbrennerei Walcher, Südtirol / 2cl

Grappa Oro Riserva, 40 %	6,70 €
Williams Exclusiv, 40 %	6,70 €

Alle Preise in Euro und incl. MwSt.