

*Wilde Triebe* &  
CAFÉ · RESTAURANT

*Speisen & Getränke*

## Wilde Triebe - Menü

### Vorspeise

#### Kräuter-Quark-Mousse

Gurke, Radieschen, Wildkräuter

\*\*\*

### Zwischengang I

#### Bärlauchsuppe

Wachtelei, Kartoffel

\*\*\*

### Zwischengang II

#### Mit Roter Bete gebeizter Lachs

Rhabarber, marmorierte Bete, Mairübe

\*\*\*

### Hauptgang

#### Geschmorte Lammkeule (Demeter Qualität)

- vom Hof Alte Werte Ibbenbüren -

Bouillongemüse, Kartoffel-Bärlauch-Knödel

\*\*\*

### Dessert

#### Mascarponecreme

Rhabarber, Mandelcrunch, Cockies and Cream Eis

### Menü & Getränkebegleitung

Menü		Weinbegleitung	Alkoholfreie Begleitung
3-Gang	65,00	19,00	17,00
4-Gang ohne Lachs	77,00	24,00	22,00
5-Gang	94,00	29,00	27,00

Bei einer individuellen Menüauswahl wird der jeweilige Menüpreis angepasst.

## VORSPEISEN

### **Carpaccio vom Rind** <sup>3,7,9,10</sup>

Bärlauch, Pinienkerne, Rettich, Süßkartoffel  
19,50

### **Kräuter-Quark-Mousse** <sup>7,9,10</sup>

Gurke, Radieschen, Wildkräuter  
16,50

### **Bärlauchsuppe** <sup>7</sup>

Wachtelei, Kartoffel  
14,00

### **Mit Roter Bete gebeizter Lachs** <sup>7,9,10</sup>

Rhabarber, marmorierte Bete, Mairübe  
19,50

## HAUPTGÄNGE

### **Zander** <sup>1,7,9</sup>

Stielmus, Pilze, Venerreis  
39,50

### **Geschmorte Lammkeule** (Demeter Qualität) <sup>1,3,7,9</sup>

- vom Hof Alte Werte Ibbenbüren -

Bouillongemüse, Kartoffel-Bärlauch-Knödel  
41,00

### **Rosa gegartes Metzgerstück** <sup>7,9</sup>

Steckrübe, Frühlingslauch, Eiszapfen,  
Kartoffelgratin  
38,50

### **Kartoffel** <sup>1,7,9</sup>

-vegetarisch-

Ei, Senf, Chicorée  
24,50

#### **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.)

## DESSERT

**Mascarponecreme** <sup>1,3,6,7</sup>  
Rhabarber, Mandelcrunch,  
Cockies and Cream Eis  
14,00

**Rüblikuchen** <sup>1,3,7,8</sup>  
Eierlikör, Pekannüsse,  
Möhreneis  
14,00

**Kugel Eis** (*Allergene auf Anfrage*)  
3,50

**Ein Stück Käse - nach Wahl** <sup>1,7,8</sup>  
mit Apfel-Zwiebel-Chutney  
8,00

**Käseauswahl mit Fruchtbrot** <sup>1,7,8</sup>  
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 Exklusiv, 40 %	6,70 €

Alle Preise in Euro und incl. MwSt.