

## WILDE TRIEBE MENÜ

**Variation von der Tomate**  
vom Blumenfeld Pues-Tillkamp  
\*

**Eingelegter Schafskäse**  
Rote Bete-Kichererbsen-Creme,  
Salat von Staudensellerie und Kirschen,  
Currygranola  
\*

**Kalte Kohlrabiravioli**  
gefüllt mit Sonnenblumenkerncreme  
Blumenkohlsalat, Johannisbeeren  
\*

**Lammkeule, rosa gegart**  
Bohnen, Perlzwiebeln,  
Grießstrudel  
\*

**Johannisbeermousse**  
Himbeeren, Heidelbeerschaum,  
Sauerrahmeis

Menü		Weinbegleitung
<b>3-Gang</b>	49,00	12,00
<i>ohne Schafskäse</i>		
<i>ohne Kohlrabiravioli</i>		
<b>4-Gang</b>	63,00	16,00
<i>ohne Kohlrabiravioli</i>		
<b>5-Gang</b>	76,00	20,00

## VORSPEISEN

**Variation von der Tomate** <sup>1,7</sup>  
vom Blumenfeld Pues-Tillkamp  
15,50

**Kalte Kohlrabiravioli** <sup>10</sup>  
gefüllt mit Sonnenblumenkerncreme  
Blumenkohlsalat, Johannisbeeren  
14,50

**Pastrami** <sup>10,12</sup>  
Weinbergpfirsich, Salzmandeln,  
Pflücksalat  
16,50

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

**Eingelegter Schafskäse** <sup>1,11</sup>  
Rote Bete-Kichererbsen-Creme,  
Salat von Staudensellerie und Kirschen,  
Currygranola  
15,00

## HAUPTGÄNGE

**Heilbutt unter der Pfifferlingshaube** <sup>1,3,7,9</sup>  
Kräutersauce, Blutwurst-Lauch-Cannelloni,  
Portweinschalotten, Petersiliengnocchi  
36,00

**Lammkeule, rosa gegart** <sup>1,3,7,9</sup>  
Bohnen, Perlzwiebeln,  
Grießstrudel  
32,00

**Kalbsfilet** <sup>1,3,7,9</sup>  
Blumenkohlpüree,  
gerösteter Blumenkohl, Kohlrabi, Lauch,  
Dauphinekartoffeln  
36,00

**Topfenknödel** <sup>1,3,7,9</sup>  
Pilze, sommerliches Gemüse  
22,50

**Gefüllte Minipaprika  
und Miniaubergine** <sup>7,9</sup>  
Burrata, Balsamicojus, Peperonata,  
gebratene Polenta  
24,50

## DESSERT

**Käseküchlein** <sup>1,3,7</sup>  
Quarkmousse, Pfirsich,  
Aprikose, Cashewkerne  
9,50

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

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

**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 vom Blumenfeld Pues-Tillkamp aus Glandorf und hat BIO-Qualität.

### Allergene Zutaten:

1 Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder deren Hybridstämme  
2 Krebstiere wie Krabbe, 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.)

SCAN ME

Hier einchecken:

