

WILDE TRIEBE MENÜ

Variation von der Kichererbse

*Kichererbsensalat mit Olive,
Rote-Bete-Kichererbsencreme
mit Currygranola und Falafel*

*

Rinderfiletspitzen

Rosenkohlsalat, Pastinake,
marinierte Mandarine

*

Regenbogenforelle

vom Limberg aus Georgsmarienhütte

Geräucherte Kartoffel und Quitte

*

Geschmorte Short Ribs

geräucherter Lauch, Kürbis,
Griesstrudel

*

Tarte Tatin vom Apfel

Walnuss-Karamell-Eis,
Nusscrunch

Menü

		Weinbegleitung
3-Gang	49,00	12,00
<i>ohne Rinderfiletspitzen</i>		
<i>ohne Regenbogenforelle</i>		
4-Gang	63,00	16,00
<i>ohne Regenbogenforelle</i>		
5-Gang	79,00	20,00

VORSPEISEN

Herbstlicher Salat ^{7,9,10}

Kürbiskerndressing, Ziegenkäse,
mit Portwein glasierte Trauben
14,00

Steckrübenscarpaccio ^{7,8,9}

Joghurt, schwarze Nüsse, Sanddorn,
frische Preiselbeeren, gerösteter Radicchio,
Cashewkerne
14,50

Rinderfiletspitzen ^{9,10}

Rosenkohlsalat, Pastinake,
marinierte Mandarine
16,50

Regenbogenforelle ^{4,7,9}

vom Limberg aus Georgsmarienhütte
Geräucherte Kartoffel und Quitte
16,50

Variation von der Kichererbse ^{1,7,9,11}

*Kichererbsensalat mit Olive,
Rote-Bete-Kichererbsencreme
mit Currygranola und Falafel*

16,00

HAUPTGÄNGE

Loup de mer ^{1,7,9}

Rieslingsauce, Buchweizen,
gebratene Pilze, frische Preiselbeeren,
Rosenkohl
35,50

Variation vom heimischen Reh ^{1,3,7,8,9}

gefüllte Quitte, Maronen,
Rotkohl, Mandel-Kartoffel-Krustel
36,00

Geschmorte Short Ribs ^{1,7,9}

geräucherter Lauch, Kürbis,
Griesstrudel
34,00

Vegetarisches Kürbisgulasch ^{1,3,8,9}

Haselnussspätzle
23,50

Unsere Empfehlung

Geschmorte Kalbsschulter* ^{1,7,9}

24 Stunden im Ofen gegart
Spitzkohl, gefüllte Zwiebel, Kartoffelstampf
42,50

*Aus ökologischer Haltung vom Hof Alte Werke aus Ibbenbüren. Dieser achtet besonders auf Nachhaltigkeit und stellt derzeit auf Demeter-Qualität um. Beispielsweise wird den Tieren der stressige Transport zum Schlachtunternehmen erspart.

DESSERT

Tarte Tatin vom Apfel ^{1,3,8}

Walnuss-Karamell-Eis, Nusscrunch
9,50

Schokolade und Birne ^{1,3,7,8}

Schokoladenküchlein,
gefüllte Birne, Rotweibirnensorbet
9,50

Roquefort

mit Apfel-Zwiebel-Chutney
6,50

Käseauswahl

mit Fruchtebrot ^{1,7,8}
und verschiedenen Chutneys
11,50

*Unser Obst und Gemüse
kommt hauptsächlich von den
Gemüsegeärtnern aus Kalkriese
und hat BIO-Qualität.*

Allergene Zutaten:

1 Gluten haltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder deren Hybridstämme
2 Krebstiere wie Krabben, Garnelen, 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.