

Jubiläumsmenü

10 Jahre Wilde Triebe

Vorspeise:

Büffelmozzarella,

Aprikose, Pflücksalat, Salzmandeln

Zwischengang I:

Zweierlei von der Tomate,

vom Blumenfeld Pues-Tillkamp

Quiche und Salat

Warmer Zwischengang:

Heilbutt,

Rieslingsauce, junge Erbsen, Pfifferlinge

Hauptgang:

Geschmorte Rinderbäckchen,

Blumenkohl, Kohlrabi, gerösteter Lauch,

Grießstrudel

Dessert:

Quarkmousse,

Waldbeeren, Himbeersorbet

VORSPEISEN

Linsensalat mit Schafskäse ^{7,8,9,10}

Mangold, Honigmelone,
karamellisierte Pinienkerne

13,50

Zweierlei von der Tomate ^{1,3,7}

vom Blumenfeld Pues-Tillkamp

Quiche und Salat

15,00

Büffelmozzarella ^{7,8,9,10}

Aprikose, Pflücksalat, Salzmandeln

16,00

Ceviche vom Seesaibling ^{1,3,7}

Paprika, Tomate,
Buttermilchsüppchen

17,50

HAUPTGÄNGE

Heilbutt ^{1,7,9}

Erbsen, Pfifferlinge,
Dauphinekartoffeln

39,50

Geschmorte Rinderbäckchen ^{1,3,7,9}

Blumenkohl, Kohlrabi, gerösteter Lauch,
Grießstrudel

34,50

Schweinschulter

vom Bunten Bentheimer Schwein ^{1,7,9}

Schmorzwiebeln, Möhren,
Frühlingslauch, Kartoffelgratin

33,00

Falafel ^{1,3,7}

-vegetarisch-

Blumenkohl, Joghurt-Minz-Sauce,

Couscous, Erdbeeren

26,50

Gefüllter Crepés ^{1,3,7,9,11}

-vegetarisch-

mit Schafskäse, Tomate, Sesam

Auberginencreme, Minipaprika, Couscous

26,50

DESSERT

Johannisbeermousse ^{1,3,7}

Heidelbeerschaum, Sauerrahmeis

10,50

Quarkmousse ^{1,3,7}

Waldbeeren, Himbeersorbet

10,50

Ziegenkäse

mit Apfel-Zwiebel-Chutney

7,00

Käseauswahl

mit Fruchtebrot ^{1,7,8}

und verschiedenen Chutneys

12,50

Menü

3-Gang

54,00

Weinbegleitung

12,00

4-Gang

69,00

16,00

5-Gang

81,00

20,00

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.