

## WILDE TRIEBE MENÜ

Zwiebelkuchen mit Wein

*- mal anders -*

\*

Carpaccio vom Rind, gebratene Pilze,  
Fourme d´Ambert, Sesam, karamellierte Birne

\*

Zweierlei von der Roten Bete

*Rote-Bete-Suppe mit Kokosmilch*

*Rote-Bete-Apfel-Salat*

\*

Schulter vom Osnabrücker Landschwein,  
Kürbis, gebratene Pilze, frische Preiselbeeren,  
Speckkartoffeln

\*

Schokoladen-Birnen-Küchlein, Haselnusscrunch,  
Nougat-Haselnuss-Eis mit Thymian

MENÜ 3-GANG ohne Carpaccio, Zweierlei Rote Bete	46,00
mit begleitenden Weinen	54,00
MENÜ 4-GANG ohne Zweierlei Rote Bete	59,00
mit begleitenden Weinen	70,00
MENÜ 5-GANG	71,00
mit begleitenden Weinen	87,00

### VORSPEISEN

### HAUPTGÄNGE

### DESSERT

Zwiebelkuchen mit Wein

*- mal anders -*

15,00

Wolfsbarsch, Rieslingsauce, Schwarzwurzeln,  
schwarze Nüsse, Venerereis, Pflaume

33,50

Schokoladen-Birnen-Küchlein,  
Haselnusscrunch,  
Nougat-Haselnuss-Eis mit Thymian  
9,50

Carpaccio vom Rind, gebratene Pilze,  
Fourme d´Ambert, Sesam,  
karamellierte Birne

16,50

Schulter vom Osnabrücker Landschwein,  
Kürbis, gebratene Pilze, Preiselbeeren,  
Speckkartoffeln

28,00

Gebackene Kürbis-Käse-Creme,  
Kürbiskernöleis, Apfel  
10,50

Jakobsmuschel, Apfel-Rosmarin-Püree,  
Röstzwiebelschaum

16,50

Geschmorte Short-Ribs vom Rind,  
Schwarzkohl, Pfirsich, Pinienkerne,  
Rosmarinkartoffeln

29,00

Pecorino mit Birnen-Pinienkern-Chutney  
4,50

Herbstlicher Salat mit Kürbiskern dressing,  
glasierten Trauben, Ziegenkäse

13,00

Zweierlei vom Heimischen Reh,  
Spitzkohl, Quitte, Grenaillekartoffeln

33,00

Käseauswahl  
mit Fruchtebrot und verschiedenen Chutneys  
11,50

Zweierlei von der Roten Bete

*Rote-Bete-Suppe mit Kokosmilch*

*Rote-Bete-Apfel-Salat*

14,50

Scharfes Linsenrisotto mit Kürbis, Spitzkohl,  
Trauben, Ziegenkäse, Cashewkernen

19,50

Portweinbuttereis, roter Portwein,  
Pflaumen  
7,00

Quer durch den herbstlichen Gemüsegarten  
*mit Kürbis, Pilzen, Birnen, Äpfeln, Zwiebeln,  
Pastinake, Macadamianuss-Curry-Granola*  
21,00

Wir erlauben uns einen Hygieneaufschlag von EUR 2,- pro Person zu berechnen.