

## WILDE TRIEBE MENÜ

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

\*

### Geräucherte Forelle

von der Forellenzucht Kassermann

Endiviensalat, Erdnussdressing,  
Limettencreme, Granny Smith Apfel

\*

### Steckrübenscarpaccio

Holunderbeere, Mais, schwarze Nüsse,

Sanddorn, Joghurt

\*

### Geschmorte Lammkeule

Bohnen, Perlzwiebeln,

Grießstrudel

\*

### Käseküchlein

Quarkmousse, Pfirsich,

Aprikose, Cashewkerne

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

## VORSPEISEN

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

15,50

### Steckrübenscarpaccio

<sup>7,8,9,10</sup>

Holunderbeere, Mais, schwarze Nüsse,

Sanddorn, Joghurt

14,50

### Entenbrust

<sup>1,6,7,10,12</sup>

Weinbergpfirsich, Salzmandeln,

Pflücksalat von den Gemüsegärtnern,

Büffelmozzarella

16,50

### Geräucherte Forelle

<sup>7, 9, 10</sup>

von der Forellenzucht Kassermann

Endiviensalat, Erdnussdressing,

Limettencreme, Granny Smith Apfel

16,50

### Linsensalat

<sup>6, 7, 9, 11</sup>

scharfe Minipaprika, Birne

Brilat-Savarin

15,00

## HAUPTGÄNGE

### Heilbutt unter der Pfifferlingshaube

<sup>1,3,7,9</sup>

Kräutersauce, Blutwurst-Lauch-Cannelloni,

Portweinschalotten, Petersiliengnocchi

36,00

### Geschmorte Lammkeule

<sup>1,3,7,9</sup>

Bohnen, Perlzwiebeln,

Grießstrudel

32,00

### Kalbsfilet

<sup>1,3,7,9</sup>

Blumenkohlpuée,

gerösteter Blumenkohl, Kohlrabi, Möhren,

Dauphinekartoffeln

36,00

### Gemüsestrudel

<sup>1,3,7,8,9</sup>

Taleggio, Walnuss-Pflaumen-Sauce,

Rüben, Artischocken, Süßkartoffelstampf

24,50

### Gefüllte Minipaprika und Miniaubergine

<sup>7,9</sup>

Burrata, Balsamicojus, Peperonata,

cremige Polenta

24,50

## DESSERT

### Käseküchlein

<sup>1,3,7</sup>

Quarkmousse, Pfirsich,

Aprikose, Cashewkerne

9,50

### Terrine von dunkler Schokolade

<sup>3,7</sup>

Brombeeren, Johannisbeeren,

weißes Kaffeees

9,50

### Roquefort

mit Apfel-Zwiebel-Chutney

6,50

### 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 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, 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.)