

**WILDE TRIEBE MENÜ**

Marinierter grüner & weißer Spargel,  
Grünkern, Dill, Joghurt

\*

Kohlrabiacarpaccio, gebeizter Lachs

\*

Flanksteak vom Weiderind, Kartoffelrösti, Gurkensalat,  
Radieschen, karamellierte Cashewkerne

\*

Rinderbäckchen, Frühlingsgemüse,  
Dauphinekartoffeln

\*

Buttermilchmousse, Rhabarber,  
Rhabarbersorbet

MENÜ 3-GANG ohne Carpaccio, ohne Flanksteak	44,00
mit begleitenden Weinen	56,00
MENÜ 4-GANG ohne Flanksteak	59,50
mit begleitenden Weinen	75,50
MENÜ 5-GANG	74,00
mit begleitenden Weinen	94,00

**VORSPEISEN**

**HAUPTGÄNGE**

**DESSERT**

Marinierter grüner & weißer Spargel,  
Grünkern, Dill, Joghurt  
14,00

Flanksteak vom Weiderind,  
Kartoffelrösti, Gurkensalat,  
Radieschen, karamellierte  
Cashewkerne  
16,50

Zweierlei vom jungen Spinat  
*Spinatsalat, Süßkartoffel, Quinoa*  
*Tartlette mit Spinat & Ei*  
13,50

Kohlrabiacarpaccio, gebeizter Lachs  
15,50

Scholle, Mangold,  
weißer Spargel, Mascarponeravioli  
32,50

Rinderbäckchen, Frühlingsgemüse,  
Dauphinekartoffeln  
27,50

Roastbeef vom Weiderind,  
Spargel von Hof Heringhaus, Shiitakepilze,  
Kartoffelgratin  
35,00

Bärlauch-Kartoffelklöße, Kohlrabi,  
Frühlingslauch, Pinienkerne,  
Kräutersaitlinge  
21,00

Buttermilchmousse, Rhabarber,  
Rhabarbersorbet  
9,50

Schokoküchlein mit flüssigem Kern,  
Mandel-Crunch, Salzkaramelleis  
9,50

Comté mit Pepper Jelly  
4,50

Käseauswahl  
11,50

Unsere Kartoffeln kommen vom Hof Plate aus Georgsmarienhütte, der Spargel vom Hof Heringhaus aus Bad Iburg, die Eier vom Hof Kottmann aus Sutthausen, unser Honig von Sutthausen Bienen.