

Wilde Triebe &
CAFÉ · RESTAURANT

Speisen & Getränke

Wilde Triebe - Menü

Vorspeise:

Kartoffeltarte

Wachtelei, Bärlauch, Portulak Salat,

Kaperngrissini

Zwischengang I:

Bärlauchsuppe

Kartoffel

Zwischengang II:

Entenbrust

Salat von bunten Linsen, Brunnenkresse,

Kichererbsencrumble

Hauptgang:

Schmorbraten vom Wasserbüffel

Spitzkohl, Kerbelknolle, gefüllte Zwiebel,

Bärlauch-Kartoffel-Knödel

Dessert:

Küchlein und Mousse von Karamel

Milcheis

Menü		Weinbegleitung
3-Gang	65,00	16,50
4-Gang ohne Entenbrust	77,00	22,00
5-Gang	96,00	27,50

Bei einer individuellen Menüauswahl wird der jeweilige Menüpreis angepasst.

VORSPEISEN

Jakobsmuscheln ⁷

Topinambur, Pastinake, Preiselbeeren, Rettich
21,00

Kartoffeltarte ^{1,3,7,9,10}

Wachtelei, Bärlauch, Portulak Salat,
Kaperngrissini
18,00

Carpaccio von

Topfen-Servietten-Knödeln ^{1,3,7,9,10}

Vacherin Mont-d'Or, Süßkartoffel
18,00

Bärlauchsuppe ⁷

Kartoffel
13,50

Entenbrust ^{6,7,8,9,10}

Salat von bunten Linsen, Brunnenkresse,
Kichererbsencrumble
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.)

HAUPTGÄNGE

Saibling ^{1,3,7,9}

Rieslingsauce, Stielmus, gelbe Bete,
Dauphinekartoffeln
39,50

Schmorbraten vom Wasserbüffel ^{1,3,7,9}

Spitzkohl, Kerbelknolle, gefüllte Zwiebel,
Bärlauch-Kartoffel-Knödel
37,00

Lammkeule, rosa gegart ^{7,9}

Knoblauch, Eiszapfen, Topinambur,
Frühlinglauch, Perlzwiebeln, cremige Polenta
38,50

Ziegenkäsetarte ^{1,3,7,9}

Bunte Bete, Sellerie,
Bärlauch, Pilze
-vegetarisch-
27,50

DESSERT

Küchlein und Mousse von Karamell ^{1,3,7}
Milcheis
14,00

Törtchen von Kaffee und weißer Schokolade ^{3,7}
Kaffeeis
14,00

Kugel Eis (*Allergene auf Anfrage*)
3,50

Ein Stück Käse - nach Wahl ^{1,7,8}
mit Apfel-Zwiebel-Chutney
8,00

Käseauswahl mit Fruchtbrot ^{1,7,8}
und verschiedenen Chutneys
14,50

Kugel Sorbet (*Allergene auf Anfrage*)
- mit Grand C Rosé Crémant aufgegossen
11,50

Alle Preise in Euro und incl. MwSt.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

mit Bohnen von der Kaffeerösterei Hansson aus Hagen a.T.W.

Becher Kaffee - Americano	3,90 €
Milchkaffee	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Espresso	3,00 €
- Macchiato	3,30 €
Doppelter Espresso	5,00 €
- Macchiato	5,30 €

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei.

DIGESTIF

Piekfeine Brände, Birgitta Rust, Bremen / 2cl

Alter Haselnussgeist 45 %	6,30 €
Orangenlikör mit Single-Malt-Whiskey 40 %	6,10 €
Obstcuvée aus Birne und Apfel, Brand 40 %	6,10 €
Bremer Apotheke, Kräuterbitter-Likör 32,5 %	5,90 €
Zwetschgenlikör, Fruchtsaftlikör aus Zwetschgen 25 %	5,90 €

Birkenhof Brennerei, Nistertal, Westerwald / 2cl

Alte Himbeere 40 % / Alte Marille 40%	4,90 €
---------------------------------------	--------

Edelbrennerei Walcher, Südtirol / 2cl

Grappa Oro Riserva, 40 %	6,50 €
Williams Exclusiv, 40 %	6,50 €

Alle Preise in Euro und incl. MwSt.