

Wilde Triebe &
CAFÉ · RESTAURANT

Speisen & Getränke

Wilde Triebe - Menü

Vorspeise:

Kohlrabiravioli

gefüllt mit Sonnenblumenkerncreme

Blumenkohlsalat, Radieschen, Frühlingslauch

Zwischengang I:

Marinierter Schafskäse

Rote-Bete-Kichererbsencreme,

Salat von Staudensellerie und Kirschen, Currygranola

Zwischengang II:

Gebeizter Lachs

Linsen-Mangold-Salat, Pinienkerne, Aprikose

Hauptgang:

Schulter vom Osnabrücker Landschwein

von der Schlachterei Sostmann aus Bramsche

Erbsen, Möhren, Topfen-Servietten-Knödel

Dessert:

Cheesecake

mit Erdbeeren und weißer Schokolade

Menü		Weinbegleitung
3-Gang	62,00	16,50
4-Gang ohne Lachs	77,00	22,00
5-Gang	94,00	27,50

Bei einer individuellen Menüauswahl wird der jeweilige Menüpreis angepasst.

VORSPEISEN

Geräuchertes Hähnchen ^{1,7,10}

Gurkensalat, Roggenbrotchips,
gepickeltes Gemüse
18,00

Marinierter Schafskäse ^{1,6,7,11}

Rote-Bete-Kichererbsencreme,
Salat von Staudensellerie und Kirschen, Currygranola
16,50

Gebeizter Lachs ^{7,9,10}

Linsen-Mangold-Salat, Pinienkerne, Aprikose
18,00

Kohlrabiravioli ^{8,10}

gefüllt mit Sonnenblumenkerncreme
Blumenkohlsalat, Radieschen, Frühlingslauch
16,50

HAUPTGÄNGE

Kabeljau ^{7,9}

Rieslingsauce, Sommergemüse, Kartoffelstampf
39,50

Schulter vom Osnabrücker Landschwein ^{1,3,7,9}

vom der Schlachterei Sostmann aus Bramsche
Erbsen, Möhren, Topfen-Servietten-Knödel
37,50

Steakhüfte vom Rind ^{1,3,7,9}

Bohnen, Stachelbeeren, Pfifferlinge, Dauphinekartoffeln
39,50

Zweierlei von der Tomate ^{1,3,6,7,8,9}

vom Blumenfeld Pues-Tillkamp
Quiche und mit Couscous-Linsen-Gemüse gefüllte Tomate,
Tomatenmarmelade, Macadamienüsse
-vegetarisch-
27,50

Allergene Zutaten:

1 Gluten haltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder deren Hybridstämme;
2 Krebstiere wie Krabben, Garnelen, 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.)

DESSERT

Alle Preise in Euro und incl. MwSt.

Cheesecake ^{1,3,7,8}
mit Erdbeeren
und weißer Schokolade
13,50

Johannisbeermousse ^{1,7,8}
Heidelbeerschaum, Kirschsorbet
13,50

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

KAFFEESPEZIALITÄTEN

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

Becher Kaffee - Americano	3,50 €
Milchkaffee	3,90 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Espresso	2,90 €
- Macchiato	3,20 €
Doppelter Espresso	4,90 €
- Macchiato	5,20 €

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei.

DIGESTIF

Piekfeine Brände, Birgitta Rust, Bremen / 2cl

Obstcuvée aus Birne und Apfel, Brand 40 %	5,90 €
Orangenlikör mit Single-Malt-Whiskey 40 %	5,90 €
Bremer Apotheke, Kräuterbitter-Likör 33 %	5,90 €

Birkenhof Brennerei, Nistertal, Westerwald / 2cl

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

Scheibel Schwarzwaldbrennerei / 2cl

Edles Fass 350, Haselnuss,	6,50 €
----------------------------	--------

Edelbrennerei Walcher, Südtirol / 2cl

Grappa Oro Riserva, 40 %

6,50 €

Williams Exclusiv, 40 %

6,50 €



WILDE TRIEBE WASSER

Unser „Wilde Triebe Wasser“ wird durch Umkehrosmose aufbereitet.

Hierbei wird Leitungswasser durch eine Membran gepresst und von Schadstoffen gesäubert. Anschließend läuft das gefilterte Wasser über einen goldenen Verwirbler.



Saft

Unser Saft kommt von Lauwerth aus Bad Iburg.

Seit über 80 Jahren bringen Privatleute, Obstbauern und Kleingärtner der Region ihre Ernte zu der privaten Fruchtsaftkellerei nach Bad Iburg. Bereits in dritter Generation produziert Lauwerth mit neun Mitarbeitern und viel Liebe zur alten Handwerkstradition über 20 verschiedene Fruchtsäfte. Lauwerth steht für einen hohen Qualitätsstandard.

Alle Preise in Euro und incl. MwSt.

WASSER

„Wilde Triebe Wasser“

0,2l 2,70 €

-

0,4l 4,50 €

0,75l 7,20 €

BIER

Detmolder Zwickel - vom Fass

Vollmundig, samtig weich und gleichsam herb, helles Kellerbier

0,3l 4,30 €

Detmolder Pils alkoholfrei - Flasche

0,33l 3,90 €

Erdinger Weizen - Flasche

0,5l 6,20 €

Erdinger Weizen alkoholfrei- Flasche

0,5l 6,20 €

SAFT

Maracujasaft

Apfelsaft naturtrüb

Johannisbeersaft

0,2l 3,80 €

Rhabarbersaft

0,4l 6,90 €

- als Schorle

0,2l 3,70 €

0,4l 6,30 €

LIMONADEN

HAUSGEMACHTE LIMONADEN – variiert je nach Saison

0,3l 6,90 €

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

0,2l 3,50 €

WEIN

- *Jahrgänge können sich kurzfristig ändern.*

Offene Weißweine

2023 Grauburgunder

Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz 0,1l 3,90 €

Rebsortentypische Aromen von Birne und Quitte, milde Säure 1,0l 37,00 €

2021 Riesling

Weingut Johann Baptist Schäfer, Nahe 0,1l 5,20 €

Präzise und klare Riesling-Frucht mit Apfel, Pfirsich und Zitrusnoten 0,75l 38,00 €

2022 Scheurebe Kabinett

Weingut Jäckel, Nahe 0,1l 3,90 €

Exotische Fruchtnoten nach Grapefruit, Cassis und Mango 0,75l 27,00 €

2023 Weißburgunder

Weingut Johann Geil, Bechtheim, Rheinhessen 0,1l 4,60 €

Ausgeprägte Cremigkeit, klasse Würze und Rückgrat 0,75l 33,00 €

2022 Blanc de noir, Gau-Bischofsheimer Merlot

Weingut Mirjam Schneider, Mainz-Hechtsheim, Rheinhessen 0,1l 4,90 €

Lebendig, fruchtig und cremiger Körper 0,75l 35,00 €

2022 Chardonnay, Abenheimer Klausenberg (vegan)

Bioweingut Hemer, Rheinhessen 0,1l 5,90 €

Ein wahres Frucht-Potpourri – Apfel, Birne, Aprikose 0,75l 43,00 €

Offener Roséwein

2022 Rosé		
Weinhof Klaus Scheu, Rechtenbach, Pfalz	0,1l	3,90 €
fruchtig, frisch, Aromen von Minze und Erdbeere	0,75l	27,50 €

Offene Rotweine

2019 Spätburgunder, Gau-Bischofsheimer		
Weingut Mirjam Schneider, Mainz-Hechtsheim, Rheinhessen	0,1l	5,90 €
Harmonisch rund im Geschmack, Duft nach roten Waldbeeren	0,75l	43,00 €

2019 Bordeaux Supérieur		
Château de Reignac, Bordeaux, Frankreich	0,1l	5,80 €
Merlot 75% und Cabernet Sauvignon 25%, Brombeere und Cassis	0,75l	42,00 €

2021 Primitivo di Manduria „Mandus“		
Pietra Pura, Apulien, Italien	0,1l	5,50 €
Vollmundig und Samtig, Aromen von dunklen Beeren und süßen Gewürzen	0,75l	39,00 €

2020 Rioja Crianza		
Bodegas Izadi (Artevino), Rioja, Spanien	0,1l	5,20 €
eher fruchtig als dominante Holznoten, Noten von roten Beeren	0,75l	38,00 €

2019 Ryder Cabernet Sauvignon		
Scheid Family Wines, Monterey, California	0,1l	6,40 €
Betörende Frucht nach Kirschen und Cassis, Zarte Röstaromen	0,75l	47,00 €

Weißwein in der Flasche

2022 Sauvignon blanc, Laubenheimer Wirbelwind

Weingut Mirjam Schneider, Mainz-Hechtsheim, Rheinhessen	0,75l	39,00 €
2021 Grau Weiß		
Weingut Theo Enk, Dorsheim, Nahe	0,75l	32,00 €
<i>Österreich</i>		
2022 Grüner Veltliner		
Weingut Loimer, Kamptal, Österreich	0,75l	44,00 €
<i>Italien</i>		
2023 Trebbiano di Lugana		
Weingut Monte Zovo, Bardolino	0,75l	44,00 €
<i>Frankreich</i>		
2022 Sancerre		
Domaine Paul Cherrier, Loire	0,75l	64,00 €
<i>Neuseeland</i>		
2022 Sauvignon blanc – hole in the water		
Konrad Wines, Waipara Hills, Marlborough	0,75l	49,00 €
Rotwein in der Flasche		
<i>Deutschland</i>		
2021 Ursprung QbA Cuvée		
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz	0,75l	39,00 €
<i>Spanien</i>		
2014 Rioja Imperial Reserva		
Bodega Cune, Haro, La Rioja Alta	0,75l	89,00 €
<i>Frankreich</i>		

2021 Côtes Du Rhone rouge „Grand Reserve“ Pierre Amadieu, Rhone	0,75l	57,00 €
--	-------	---------

Portugal

2020 Touriga Nacional, Dorina Lindemann Quinta da Plansel, Alentejao	0,75l	69,00 €
---	-------	---------

Dessertwein

2022 Sauvignon blanc – Sweetheart Weingut Oliver Zeter, Pfalz	0,1l	6,90 €
--	------	--------

2017 Riesling Auslese, Burg Layer Schlossberg Weingut Johann Baptist Schäfer, Nahe	5cl	12,50 €
---	-----	---------

Schaumwein

Riesling Sekt, Brut, Schlossgut Liebieg, Mosel	0,1l	7,30 €
Vollmundiger Sekt, feinste Perlage, mit Champagnermethode hergestellt	0,75l	53,00 €

Champagner Rosé, Carte d´or, Maison Drappier, Frankreich 100% Pinot Noir, frisch und finessenreich Intensive Fruchtnoten nach roten Beeren	0,375l	59,00 €
--	--------	---------