

*Wilde Triebe* &  
CAFÉ · RESTAURANT

*Speisen & Getränke*

# Wilde Triebe - Menü

## Vorspeise:

### Herbstlicher Salat

Kürbiskerndressing, glasierte Trauben, Ziegenkäse

\*\*\*

## Zwischengang I:

### Kürbissuppe

- asiatisch interpretiert -

\*\*\*

## Zwischengang II:

### Entenbrust

Kimchi-Spitzkohl, Brombeeren

\*\*\*

## Hauptgang:

### Geschmorte Lammkeule

Zucchini, Pilze,

Kürbis-Salbei-Gnocci

\*\*\*

## Dessert:

### Küchlein von dunkler Schokolade und Birne

Rotweibirnensorbet

Menü		Weinbegleitung
3-Gang	64,00	16,50
4-Gang ohne Entenbrust	76,00	22,00
5-Gang	94,00	27,50

Bei einer individuellen Menüauswahl wird der jeweilige Menüpreis angepasst.

## VORSPEISEN

### **Herbstlicher Salat** 1,7,8,9,10

Kürbiskerndressing,  
glasierte Trauben, Ziegenkäse  
17,00

### **Jakobsmuscheln** 1,7,9

Apfel-Rosmarin-Püree, Zwiebeln  
21,00

### **Entenbrust** 1,6,11

Kimchi-Spitzkohl, Brombeeren  
19,50

### **Kürbissuppe** 8,10

- *asiatisch interpretiert* -  
13,50

## HAUPTGÄNGE

### **Heilbutt** 1,7,9

Rieslingsauce, Rote Bete Risotto,  
frische Preiselbeeren, lila Rettich  
39,50

### **Geschmorte Lammkeule** 1,3,7,9

Zucchini, Pilze,  
Kürbis-Salbei-Gnocci  
37,00

### **Metzgerstück vom Rind** 7,9

- *rosa gegart* -  
Rotweinschalotten, Selleriepüree,  
Pastinake, Birne, Kartoffelstampf  
39,50

### **Topfen-Servietten-Knödel** 1,3,7,9,10

gefüllte Zwiebel, Topinambur, Linsensalat  
-*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 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.)

## DESSERT

### **Küchlein von dunkler Schokolade und Birne** <sup>1,3,7,8</sup>

Rotweibirnensorbet

13,50

### **Grießflammerie mit Pflaumen** <sup>1,7,8</sup>

Mandelcrumble, Pflaumensorbet

13,50

### **Kugel Eis** *(Allergene auf Anfrage)*

3,50

### **Ein Stück Käse** - nach Wahl <sup>1,7,8</sup>

mit Apfel-Zwiebel-Chutney

8,00

### **Käseauswahl mit Früchtebrot** <sup>1,7,8</sup>

und verschiedenen Chutneys

14,50

### **Kugel Sorbet** *(Allergene auf Anfrage)*

- mit Grand C Rosé Crément aufgegossen

11,50

## 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 Exklusiv, 40 %	6,50 €

Alle Preise in Euro und incl. MwSt.



### 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.*

### WASSER

„Wilde Triebe Wasser“

-

0,2l	2,80 €
0,4l	4,60 €
0,75l	7,40 €

### BIER

Detmolder Zwickel - vom Fass

*Vollmundig, samtig weich und gleichsam herb, helles Kellerbier*

0,3l 4,40 €

Detmolder Pils alkoholfrei - Flasche

0,33l 4,20 €

Erdinger Weizen - Flasche

0,5l 6,40 €

Erdinger Weizen alkoholfrei- Flasche

0,5l 6,40 €

### SAFT

Maracujasaft

Apfelsaft naturtrüb

Johannisbeersaft

0,2l 3,90 €

Rhabarbersaft

0,4l 6,90 €

- als Schorle

0,2l 3,80 €

0,4l 6,50 €

### LIMONADEN

HAUSGEMACHTE LIMONADEN – *variiert je nach Saison*

0,3l 6,90 €

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

0,2l 3,50 €

<b>WEIN</b>		
- <i>Jahrgänge können sich kurzfristig ändern.</i>		
<b>Offene Weißweine</b>		
2023 Grauburgunder - <i>Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz</i>	0,1l	3,90 €
Rebsortentypische Aromen von Birne und Quitte, milde Säure	1,0l	37,00 €
2022 Riesling - <i>Weingut Johann Baptist Schäfer, Nahe</i>	0,1l	5,20 €
Präzise und klare Riesling-Frucht mit Apfel, Pfirsich und Zitrusnoten	0,75l	38,00 €
2023 Grau Weiß - <i>Weingut Steffen Enk, Nahe</i>	0,1l	
Schöner Schmelz gepaart mit frischer, leichter Frucht	0,75l	
2023 Laubenheimer Chardonnay - <i>Weingut Steffen Enk, Nahe</i>	0,1l	
GOLDENER KAMMERPREIS -	0,75l	
2022 Scheurebe Kabinett - <i>Weingut Jäckel, Nahe</i>	0,1l	3,90 €
Exotische Fruchtnoten nach Grapefruit, Cassis und Mango	0,75l	27,00 €
2023 Weißburgunder - <i>Weingut Johann Geil, Rheinhessen</i>	0,1l	4,60 €
Ausgeprägte Cremigkeit, klasse Würze und Rückgrat	0,75l	33,00 €
2022 Blanc de noir - <i>Weingut Mitjam Schneider, Rheinhessen</i>	0,1l	4,90 €
Lebendig, fruchtig und cremiger Körper	0,75l	35,00 €
2022 Sauvignon blanc - <i>Weingut Mitjam Schneider, Rheinhessen</i>	0,1l	4,90 €
	0,75l	35,00 €

<b>Offener Roséwein</b>		
2022 Rosé - <i>Weinhof Klaus Scheu, Pfalz</i>	0,1l	3,90 €
fruchtig, frisch, Aromen von Minze und Erdbeere	0,75l	27,50 €
<b>Offene Rotweine</b>		
2019 Spätburgunder - <i>Weingut Mirjam Schneider, Rheinhessen</i>	0,1l	5,90 €
Harmonisch rund im Geschmack, Duft nach roten Waldbeeren	0,75l	43,00 €
2019 Bordeaux Supérieur - <i>Château de Reignac, Bordeaux, Frankreich</i>	0,1l	5,80 €
Merlot 75% und Cabernet Sauvignon 25%, Brombeere und Cassis	0,75l	42,00 €
2021 Primitivo di Manduria „Mandus“ - <i>Pietra Pura, Apulien, Italien</i>	0,1l	5,50 €
Vollmundig und Samtig, Aromen von dunklen Beeren und süßen Gewürzen	0,75l	39,00 €
2020 Rioja Crianza - <i>Bodegas Izadi (Artevino), Rioja, Spanien</i>	0,1l	5,20 €
eher fruchtig, leichte 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	0,75	47,00 €
<b>Weißwein in der Flasche</b>		

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 €
<b>Rotwein in der Flasche</b>		
<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 €

<b>Dessertwein</b>		
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 €
<b>Schaumwein</b>		
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 €