



# Hasenklee


| Daniel Wobbe |  
innovativ | stilvoll | modern

## Menü

| 22.08.2024 bis 28.09.2024 |

Hofgruß  
Westfälische Häppchen  
Brotbrett

-----

Mais | Sonnenblume | Joghurt 

Wolfsbarsch von Niehues | Kürbis | Bottarga


Steinpilz | Holunder | Salat 

Seeteufel | Spinat | Buchweizen

----


Erfrischung

----


Tortellini | Artischocke | Tomate   
zzgl. 19,00 €

Rind | Zwiebel | Kartoffel

-----

Ziegenkäse von Scellebelle | gelbe Pflaume | Nuss   
zzgl. 18,00 €

-----

Brombeere | Nougat | Whisky 

4 Gang Menü 99 €  
(Mais | Wolfsbarsch | Rind | Brombeere)

6 Gang Menü 129 €  
(Mais | Wolfsbarsch | Steinpilz | Seeteufel | Rind |  
Brombeere)

4 Gang Menü 88 €   
(Mais | Steinpilz | Tortellini | Brombeere)

Bitte beachten Sie, dass in der Reihenfolge der Gänge nicht variiert werden kann!! Danke!



# Hasenklee


| Marcel Tekaat |  
innovativ | stilvoll | modern

## Wein- & Getränkebegleitung


| 03.07.2024 bis 27.07.2024 |

Weinhaus Boessneck | Resolut | brut | Franken  
zzgl. 9,50€ | 0,1l

-----

makalié | Chardonnay | trocken | Baden 

Wegeler | Oestricher | Riesling | Rheingau

Wiegner | TreTerre | Nerello Mascalese | trocken | Etna 

Bürklin Wolf | Rehbächel | Riesling | Pfalz  
zzgl. 12,50 € | 0,1l

-----

-----


Peter Lauer | Kupp | Riesling | Kabinett | Saar 

Endrizzi | Gran Masetto | Veneto

-----

Markus Molitor | Bockstein | Rieing | Spätlese | Mosel   
zzgl. 12,50 € | 0,1l

-----

Pertois-Moriset | Rosé | brut | Champagne 

Wein- & Getränkebegleitung 99 €

4- Gang Menü 52 €

6- Gang Menü 79 €

 4 Gang Menü 62 €

Unsere Getränkebegleitung umfasst 0,1l pro Gang. Gerne schenken wir für 9,50 € / 0,1l nach!

Sprechen Sie uns für eine alkoholfreie Getränkebegleitung gerne an.