



Hasenklee

| Daniel Wobbe |
innovativ | stilvoll | modern


Menü

| 30.10.2024 bis 30.11.2024 |

Hofgruß
Westfälische Häppchen
Brot


Rote Bete | Meerrettich | Feldsalat | Walnuss 

Seesaibling | Apfel | Jalapeño | Schnittlauch


Marone | Rosenkohl | Senf | Rauchsatz 

Weißer Heilbutt | Nordseekrabben | Speck | Blumenkohl

Erfrischung

Ravioli | Trüffel | Schwarzwurzel | Kürbis 
zzgl. 19,00 €


Reh | Topfen | Quitte | Haselnuss

Ziegenkäse von Scellebelle | Brioche | Feige | Radicchio 
zzgl. 18,00 €

Williams-Birne | Sesam | Tonkabohne | Karamell 

4 Gang Menü 99 €
(Rote Bete | Seesaibling | Reh |
Ziegenkäse oder Williams-Birne)

6 Gang Menü 139 €
(Rote Bete | Seesaibling | Marone | Heilbutt |
Reh | Ziegenkäse oder Williams-Birne)

4 Gang Menü 88 € 
(Rote Bete | Marone | Ravioli | Ziegenkäse oder Williams-Birne)

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



Hasenklee

| Marcel Tekaat |
innovativ | stilvoll | modern

Weinbegleitung

| 30.10.2024 bis 30.11.2024 |


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

Königsegg | Pinot Noir | Burgenland 

Johannishof | Riesling | Kabinett | Rheingau


Patrick Baudouin | Le Cornillard | Chenin Blanc | Anjou 

Frank John | Riesling | Pfalz

Adriana Occhipinti | SP68 Rosso | Sizilien 
zzgl. 11,90 € | 0,1l

Cantina Bolzano | Taber | Lagrein | Südtirol

Axel Bauer | Pinot Gris | Baden 
zzgl. 9,00 € | 0,1l

Bollinger | Special Cuvee | brut | Champagne 

Weinbegleitung 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!