

DIE WILDGANS

Spargelmenü (Fleisch)

* * *

VORSPEISE

Spargelspitzen mit Wildschweinschinken aus den Dolomiten,
Bärlauch-Pesto und gebackenem Bio-Ei (E, G)

Weinbegleitung:

Scheurebe vom Weingut Johann Baptist Schäfer / Nahe / Deutschland / trocken / 0,1l

SUPPE

Spargel-Creme-Süppchen mit Einlage (G, M)

(optional mit Flusskrebsschwänzen)

Weinbegleitung:

Grüner Veltliner / Urgestein vom Weingut Jurtschitsch / Kamptal / Österreich / trocken / 0,1l

HAUPTGANG

Halbes Pfund **frischer Spargel** aus Bad Iburg, mit neuen Kartoffeln,
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und **Backhendl** (E, G, M)

Weinbegleitung:

Silvaner vom Weingut Juliuspital / Franken / Deutschland / trocken / 0,1l

DESSERT

Panna Cotta mit Erdbeerspiegel (M)

Weinbegleitung:

Treintjiewyn / Weingut Slowine / Südafrika / Süßwein / 5cl

* * *

(Preise pro Person)

3-Gang-Menü (ohne Suppe) für **49,90 €** / mit **Weinbegleitung +15,90 €**

4-Gang-Menü (mit Suppe) für **56,90 €** / mit **Weinbegleitung +19,90 €**

(Suppe optional auch mit Flusskrebsschwänzen / +4,00 €)



vegetarisch



vegan



glutenfrei

Die Legende zu den Allergenhinweisen finden Sie auf der letzten Seite.

DIE WILDGANS

Spargelmenü (Fisch)

* * *

VORSPEISE

Spargel-Panna-Cotta mit hausgebeiztem Lachstartar
und Limone im Weckglas (M)

Weinbegleitung:

Silvaner vom Weingut Juliusspital / Franken / Deutschland / trocken / 0,1l

SUPPE

Spargel-Creme-Süppchen mit Einlage und **Flusskrebsschwänzen** (G, M)

Weinbegleitung:

Grüner Veltliner / Urgestein vom Weingut Jurtschitsch / Kamptal / Österreich / trocken / 0,1l

HAUPTGANG

Halbes Pfund **frischer Spargel** aus Bad Iburg, mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter
oder Sauce Hollandaise und **Premium Räucherlachs** aus Norwegen (E, M)

Weinbegleitung:

Grüner Silvaner vom Weingut Knewitz / Rheinhessen / Deutschland / trocken / 0,1l

DESSERT

Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit Streuseln und Vanillesauce (E, G, M)

Weinbegleitung:

Treintjewyn / Weingut Slowine / Südafrika / Süßwein / 5cl

* * *

(Preise pro Person)

3-Gang-Menü (ohne Suppe) für **49,90 €** / mit **Weinbegleitung +15,90 €**

4-Gang-Menü (mit Suppe) für **59,90 €** / mit **Weinbegleitung +19,90 €**



vegetarisch



vegan



glutenfrei

Die Legende zu den Allergenhinweisen finden Sie auf der letzten Seite.

DIE WILDGANS

Spargelmenü (Veggie)

* * *

VORSPEISE

Wildkräutersalat mit mariniertem Duo vom Spargel,
frischen Erdbeeren und Erdbeer-Vinaigrette

Weinbegleitung:

Scheurebe vom Weingut Johann Baptist Schäfer / Nahe / Deutschland / trocken / 0,1l

SUPPE

Spargel-Creme-Süppchen mit Einlage (G, M)

Weinbegleitung:

Grüner Veltliner / Urgestein vom Weingut Jurtschitsch / Kamptal / Österreich / trocken / 0,1l

HAUPTGANG

Halbes Pfund **frischer Spargel** aus Bad Iburg, mit neuen Kartoffeln,
veganer Sauce Hollandaise und **veganem Schnitzel** (G, L)

Weinbegleitung:

Silvaner vom Weingut Juliusspital / Franken / Deutschland / trocken / 0,1l

DESSERT

Panna Cotta

mit Erdbeerspiegel (M)

Weinbegleitung:

Treintjiewyn / Weingut Slowine / Südafrika / Süßwein / 5cl

* * *

(Preise pro Person)

3-Gang-Menü (ohne Suppe) für **45,90 €** / mit **Weinbegleitung +15,90 €**

4-Gang-Menü (mit Suppe) für **52,90 €** / mit **Weinbegleitung +19,90 €**



vegetarisch



vegan



glutenfrei

Die Legende zu den Allergienhinweisen finden Sie auf der letzten Seite.

Legende zu den Allergenhinweisen

Sehr geehrte Gäste,

wir möchten Sie drauf Hinweisen, dass wir **keine Allergieküche** betreiben.

Wir verarbeiten in unserer Küche Zutaten, die laut der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung [EU] Nr. 1169/2011) mit allergenem Potential eingestuft werden und kennzeichnungspflichtig sind. Dieser Kennzeichnungspflicht kommen wir nach. Wir achten selbstverständlich auf ein hohen Hygienestandard in der Küche, spülen genutzte Küchenutensilien zügig und lagern die Ware entsprechend. Dennoch können wir nicht ausschließen, dass unter Umständen Spuren von Zutaten mit allergenem Potential an den Speisen vorhanden sein können an denen diese nicht zu erwarten sind. Auch können wir Kreuzkontaminationen mit anderen Zutaten mit allergenem Potential, die nicht im Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung gelistet sind, nicht völlig ausschließen.

Sollten Sie **sehr stark** allergisch schon auf Spuren von bestimmten Zutaten reagieren, so können wir Ihnen keine risikofreien Speisen garantieren. In diesem Fall raten wir Ihnen von einem Besuch in unserem Restaurant ab.

Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) listet die Erzeugnisse auf, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und damit kennzeichnungspflichtig sind.

Dies sind:

ALLERGENE

- A **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse
- E **Eier** und Eierzeugnisse
- F **Fisch** und Fischerzeugnisse
- G **Glutenhaltiges Getreide** (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
- K **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
- L **Lupine** sowie Erzeugnisse daraus
- M **Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- N **Schalenfrüchte**, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- O **Soja** und Sojaerzeugnisse
- R **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
- S **Senf** und Senferzeugnisse
- W **Weichtiere** (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
- X **Schwefeldioxid** und **Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben