



Hof am Kolk

Reh aus der heimischen Jagd.
Gemüse: Hof am Kolk.

Arenhorster Wallerfilet, Badbergen,
Gemüse, Beete und Kartoffel:
Hof am Kolk.

Reh aus der heimischen Jagd.
Rosenkohl, Kartoffeln Hof am Kolk
Käse: Heinrich Bego-Ghina Lönigen.

Apfel Hof Alswede Menslage

Unsere Weißwein Empfehlung:

2022 er Scheurebe trocken vom Weingut Gröhl aus Weinolsheim.
Aromen von Grapefruit und Johannisbeeren mit würzigem
Abgang und leichter Restsüße begeistern unsere Gäste
0,2 L 7,00 €. Flasche 23,00 €.

Menü zur hasetaler Genusswoche:

Dreierlei von regionalem Kürbis.
Creme Brulée, Süß sauer und Chips
8,50 €.

Wild-Consommé
mit Griesnocken und heimischen Gemüse
7,50 €.

Zur Auswahl:

Gebratenes Wallerfilet
auf einem Rote Beete Püree mit
frischem Marktgemüse
29,50 €.

Oder
Zweierlei vom heimischen Reh
geschmortes Rehgulasch und gebratener Rücken
mit in Walnussbutter gebratenem Rosenkohl
und Käseknödel
29,50 €.

Dessert

Apfelscheiben im Bierteig
mit Vanillesoße und Walnuss Eis
8,50 €.

Menüpreis 49,00 €.
Unsere Rotweinempfehlung:

2020 er Bio Schwarzriesling Rotwein trocken vom Weingut Machmer.
Ein feiner Körper mit fruchtigen Waldbeeren und geringen
Tanninen machen diesen Wein zu was ganz Besonderem.
0,2 L 7,00 €. Flasche 23,00 €.