



Das Bio-Restaurant in Hamburg
Land & Handgemacht – Mehr als kochen

MENU REGULAR

UNSER ABENDMENU | 109 €

Weinbegleitung optional 65 € | alkoholfreie Getränkebegleitung 38 €

Herzhafter Einstieg mit hausgebackenen Brotsorten & kleinen Snacks

* * *

Gebackene Rote Bete mit Bärlauch-Brotcreme, Miso und Apfel

Gebackener Heringstempura mit Senfgurken-Ingwer-Relish und Meerrettich-Bisque

Rote Bete Spaghetti mit Sonnenblumenkernen, Sellerie und hausgemachtem Lardo

Confierte Auburn Putenkeule (Christine Bremer) mit cremiger Polenta und Sommertomate

Geröstetes Nuss-Früchtebrot mit Pflaumen-Senf-Mus, Verjus und Pecorino Käse

Rhabarber mit Schokolade und Sellerie

* * *

Petit Fours



Das Bio-Restaurant in Hamburg
Land & Handgemacht – Mehr als kochen

MENU VEGETAR

UNSER ABENDMENU | 109 €

Weinbegleitung optional 65 € | alkoholfreie Getränkebegleitung 38 €

Herzhafter Einstieg mit hausgebackenen Brotsorten & kleinen Snacks

* * *

Gebackene Rote Bete mit Bärlauch-Brotcreme, Miso und Apfel

Karotten-Quinoa Salat mit Olive und Liebstöckel

Rote-Bete-Spaghetti mit Sonnenblumenkernen und Sellerie

Confierter Thymian-Kräutersaitling mit cremiger Polenta, Sommertomate und Schmorpilz

Geröstetes Nuss-Früchtebrot mit Pflaumen-Senf-Mus, Verjus und Pecorino Käse

Rhabarber mit Schokolade und Sellerie

* * *

Petit Fours