

Pressemitteilung



Restaurant Wolfs Junge
Zimmerstraße 30
22085 Hamburg
www.wolfs-junge.de

Sechs Gänge im Gemüsegarten mit Sebastian Junge und Bernd Ratjen

Am 08. August 2021 laden die Bio-Köche Sebastian Junge aus dem Hamburger Restaurant Wolfs Junge und dem Wilkenshoff-Hofcafé und Bernd Ratjen aus dem Restaurant Zur Erholung in Uetersen zu **Sechs Gängen im Gemüsegarten** auf den Wilkenshoff in Hollenstedt ein. Unter freiem Himmel und inmitten der Produkte, welche im gemeinsamen Menu verarbeitet werden.

In ihren Restaurants das Wolfs Junge in Hamburg und das Restaurant Zur Erholung in Uetersen kochen beide moderne Küche, ausschließlich in Bio-Qualität. Regionale und saisonale Zutaten, der persönlichen Kontakt zu den Landwirt:innen und faire Arbeitsbedingungen sind nur einige Themen, die den beiden jungen Köchen wichtig sind. Ganz im Sinne von Slow Food und Bioland verfolgen Sebastian Junge & Bernd Ratjen einen ganzheitlich-nachhaltigen Ansatz in ihren Küchen. So werden ganze Tiere verarbeitet, lange Lieferwege vermieden und saisonales Gemüse und Obst verwendet.

Beide Köche verbindet eine enge Zusammenarbeit mit Ulrike Cohrs, Inhaberin und Landwirtin aus Leidenschaft vom Wilkenshoff. Dieser liegt im nahen Niedersachsen vor den Toren Hamburgs und bietet grüne Entspannung in der Nähe der hanseatischen Metropole. Über dreizehn Generationen hinweg wurde hier ein Ort geschaffen, der eine vielfältige Bio-Landwirtschaft lebt, Tieren ein sinnvolles und artgerechtes Zuhause bietet, Kinder die Natur umarmen lässt und Begegnung mit Genuss kombiniert.

Sebastian Junge & Bernd Ratjen freuen sich auf einen genussvollen Sommerabend auf dem Bioland-Wilkenshoff und über eine Reservierung unter restaurant@wolfs-junge.de

Sebastian Junge & Bernd Ratjen

6 Gänge im Gemüsegarten

Einstieg mit Holunder-Aperitif, hausgebackenen Sauerteigbrotten und den ersten kleinen Snacks

Bunte Hoftomaten | frisch | eingelegt | fermentiert

Sebastian Junge

Bouillabaise | Makrele | Krabben

Bernd Ratjen

Pilze | eingelegter Bärlauch | geriebene Miso-Schweineleber

Sebastian Junge

Kräuter-Ravioli | gegrillte Artischocke

Bernd Ratjen

Hofschwein | Ratatouille | Sauce Bernaise

Sebastian Junge

Jostabeeren | Joghurt | Bunter Mangold

Bernd Ratjen

Petit Fours

Sebastian Junge & Bernd Ratjen

139 € pro Person

inkl. Aperitif, vier korrespondierende Weine, Wasser und Kaffee