

Land & Handgemacht - Mehr als kochen

Mit diesen Worten beschreiben wir unsere konsequent nachhaltige und kreative Küche.

Im Sinne dieser Einstellung ernten wir selber von einem kleinen biodynamischen Acker in Ochsenwerder, betreuen Bienen und ein Urban Gardening Projekt direkt am Restaurant. Mehr als kochen eben. Mit diesen Projekten möchten wir die Natur sowie die daraus erzeugten Produkte besser verstehen.

Wir engagieren uns für Landwirte, Gärtner und unsere Produzenten, kaufen direkt ab Hof. Sie erbringen großartige leidenschaftliche Arbeit und verdienen es an dieser Stelle genannt zu werden. Ihr Engagement ermöglicht es uns, jeden Tag mit den schönsten Produkten zu kochen und unser Handwerk zu leben.

All unsere Produkte besitzen Bio-Qualität, außer Wild und Seefisch.

Wir sind biozertifiziert nach DE-ÖKO-039.

Maurice Blank - Hamburg Lemsahl
Gemüse, Kräuter, Kartoffeln und Eier

Arne Bläsing Elbwild - Leisterförde
Wildfleisch und weidegeschossenes Rindfleisch

Demeter Gut Wulfsdorf - Ahrensburg
Gemüse- und Molkereiprodukte

Demeter Metzgerei Andreas Dreyman - Ahrensburg
Schweine-, Rind- und Lammfleisch

Demeter Hof Klostersee - Grömitz
Vollkornmehle

Kattendorfer Hof - Kattendorf
Solidarischer Ernteanteil – Gemüse, Kräuter, Molkereiprodukte und Mehl

Bio Hofmolkerei Dehlwes - Lilienthal
Molkereiprodukte

Forellenzucht Benecke- Bruchtorf
Bio Fisch

Grell Naturkost - Kaltenkirchen
Basiszutaten wie Salz, Zucker und Getreideprodukte

3

UNSER 3 GANG MENÜ | 42 €

Weinbegleitung 22 €

Hausgebackene Brotsorten & geschlagene Butter
mit herzhaftem Einstieg

* * *

Bete | Joghurt

Hirsch | Rotkrautferment | Sellerie

Kürbis | Rahm

Süßer Abschluss

**Sollte Wildfleisch nicht Ihrem Geschmack entsprechen,
bieten wir Ihnen gerne eine Alternative an.**

5

UNSER 5 GANG MENÜ | 59 €

Weinbegleitung 35 €

Hausgebackene Brotsorten & geschlagene Butter
mit herzhaftem Einstieg

* * *

Bete | Joghurt

Zwiebelravioli | Kartoffelschaum

Steinbutt | Steckrübe | Krustentiersud

Hirsch | Rotkrautferment | Sellerie

Kürbis | Rahm

Süßer Abschluss

7

UNSER 7 GANG MENÜ | 79 €

Weinbegleitung 45 €

Hausgebackene Brotsorten & geschlagene Butter
mit herzhaftem Einstieg

Bete | Joghurt

Handgemachter Gänsebrustschinken | Röstbrot

Gnocchi | Kürbis | Creme Fraiché

Zwiebelravioli | Kartoffelschaum

Steinbutt | Steckrübe | Krustentiersud

Hirsch | Rotkrautferment | Sellerie

Kürbis | Rahm

Süßer Abschluss

Getränkete

Aperitif

Rosé Cremant | Stefan Meyer | Pfalz
Riesling brut | Kirsten | Mosel
0,1l 9 €

Sparkling Organic Bottle Fermented alkoholfrei
Bo's Hibiskus
Bo's Thai Basilikum
0,1l 8 €

Belsazar white
Belsazar dry
Belsazar rosé
5cl 6 €

Sprizz „Wolfs Junge“
0,1l 9 €

Gin | Thomas Henry
4cl 11 €

Bier

Neumarkter Lammsbräu ZZisch Bio-Edelpils*
Neumarkter Lammsbräu Bio-Radler*
Neumarkter Lammsbräu Bio-alkoholfrei*
Ratsherrn Organic Wheat Ale*
0,33l 3,50 €

Störtebeker Bernstein-Weizen Bio*
0,5l 5 €

Softgetränke

Viva con Agua laut | leise

0,75l 7 €

0,33l 2,50 €

Biohof Tambke Apfelsaft*

Voelkel Bio Rhabarber*

Voelkel Traubensaft rot*

0,2l 3 €

Proviant Limo Zitrone naturtrüb*

Proviant Limo Natur Cola naturtrüb*

Proviant Rhabarberlimonade*

Proviant Kirsch-Granatapfelschorle*

0,33l 3 €

Heißgetränke

Espresso*

Kaffee Creme*

3 €

Cappuccino*

Milchkaffee*

3,50 €

Doppelter Espresso*

Latte Macchiato*

4,50 €

* Bio-zertifiziert