

# Land & Handgemacht - Mehr als kochen

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

Im Sinne dieser Einstellung ernten wir selber im Sommer von einem kleinen biodynamischen Acker bei Gut Wulfsdorf, und betreuen ein Urban Gardening Projekt direkt am Restaurant, bilden uns stets mit unseren Produzenten weiter. Mehr als kochen eben. Mit diesen Projekten möchten wir die Natur sowie die daraus erzeugten Produkte besser verstehen.

Derzeit zehren wir viel von dem eingeweckten, dem fermentierten, eingekochtem und unserer Ernte vom eigenen Acker aus dem Sommer, die Tage werden kürzer, die in der Küche natürlich nicht.

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.

Für uns bedeutet kochen mehr als die reine Zubereitung. Essen ist ein sozialer und auch politischer Akt und wir setzen uns gerne für eine nachhaltige und umweltgerechte Genusskultur ein.

All unsere Produkte besitzen Bio-Qualität, außer Wild und Seefisch. Wir sind biozertifiziert. DE-ÖKO-039.

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

**Arne Bläsing Elbwild - Leisterförde**  
**Wildfleisch und weidegeschossenes Rindfleisch**

**Demeter Gut Wulfsdorf & Demeter Metzgerei Dreymann- Ahrensburg**  
**Gemüse- und Molkereiprodukte, sowie Fleisch, trockengereift und auch weid egeschossen**

**Demeter Hof Klostersee - Grömitz**  
**Vollkornmehle, Molkereiprodukte, Jungrind, Schwein**

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

**Bioland Hofmolkerei Dehlwes - Lilienthal**  
**Molkereiprodukte**

**Fischfeinkost Baier – Börnsen**  
**Nachhaltiger Fischhandel**

**Grell Naturkost - Kaltenkirchen**  
**Basiszutaten wie Salz, Zucker und Getreideprodukte**

# 5

UNSER 5 GANG MENU | 69 €

Weinbegleitung | 48 €

Hausgebackene Brotsorten & geschlagene Butter  
mit herzhaftem Einstieg

\* \* \*

**Seitan | Petersilienwurzel | Sellerie | Pilz**

\*\*\*

**Ravioli von der Königskrabbe | Lardo**

\*\*\*

**Tagesfang | Kraut | Kümmelbrot**

\*\*\*

**Wildschwein | Weißkohl | Rhabarber**

\*\*\*

**Apfel | Fichte | Pflaumenkern**

\*\*\*

Süßer Abschluss

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

# vegetarisch

UNSER 5 GANG MENU | 62 €

Weinbegleitung | 48 €

Hausgebackene Brotsorten & geschlagene Butter  
mit herzhaftem Einstieg

\*\*\*

**Seitan | Petersilienwurzel | Sellerie | Pilz**

\*\*\*

**Feldsalat | Buttermilchfrischkäse | Bohnenpaste**

\*\*\*

**Gemüse-Dashi | Tempura**

\*\*\*

**Sauerteigknödel | Pilz | Kräuteryoghurtemulsion**

\*\*\*

**Apfel | Fichte | Pflaumenkern**

\*\*\*

Süßer Abschluss

# 7

UNSER 7 GANG MENU | 85 €

Weinbegleitung | 62 €

Hausgebackene Brotsorten & geschlagene Butter  
mit herzhaftem Einstieg

\* \* \*

**Seitan | Petersilienwurzel | Sellerie | Pilz**

\*\*\*

**Feldsalat | Buttermilchfrischkäse | Bohnenpaste**

\*\*\*

**Ravioli von der Königskrabbe | Lardo**

\*\*\*

**Tagesfang | Kraut | Kümmelbrot**

\*\*\*

**Hausgemachte Blutwurst vom Klosterseer Demeter Schwein**

\*\*\*

**Wildschwein | Weißkohl | Rhabarber**

\*\*\*

**Apfel | Fichte | Pflaumenkern**

\*\*\*

Süßer Abschluss

# 6

UNSER 6 GANG MENU | 78 €

Weinbegleitung | 56 €

Hausgebackene Brotsorten & geschlagene Butter  
mit herzhaftem Einstieg

\* \* \*

**Seitan | Petersilienwurzel | Sellerie | Pilz**

\*\*\*

**Feldsalat | Buttermilchfrischkäse | Bohnenpaste**

\*\*\*

**Ravioli von der Königskrabbe | Lardo**

\*\*\*

**Tagesfang | Kraut | Kümmelbrot**

\*\*\*

**Wildschwein | Weißkohl | Rhabarber**

\*\*\*

**Apfel | Fichte | Pflaumenkern**

\*\*\*

Süßer Abschluss