

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 2019

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 2019

Apfel | Fichte | Pflaumenkern

Süßer Abschluss

3

UNSER 3 GANG MENU | 50 €
Weinbegleitung | 28 €

Hausgebackene Brotsorten & geschlagene Butter
mit herzhaftem Einstieg

* * *

Seitan | Petersilienwurzel | Sellerie | Pilz

Wildschwein | Weißkohl | Rhabarber 2019

Apfel | Fichte | Pflaumenkern

Süßer Abschluss

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