

# **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**

# Mittagsangebot im Wolfs Junge

## Mittagsangebot

### **Business Lunch**

Steckrübensüppchen mit Wildschweinschinken, Croutons und Creme Fraiché

\*\*\*

Ragout vom Rothirsch mit Rahmwirsing und Semmelknödel  
Als 2 Gang 19 € | Als 3 Gang mit Dessert Tagesempfehlung 24 €

### **A la Carte**

Steckrübensüppchen mit Wildschweinschinken, Croutons und Creme Fraiche

Klein 6 € | Groß 11 € | Vegetarisch möglich

\*\*\*

Ragout vom Rothirsch mit Rahmwirsing und Semmelknödel 15 €

\*\*\*

Grünkohl Wolfs Junge mit Kohlwurst und Röstkartoffeln 13 €

Zusätzlich mit Kasseler und Bauchspeck 18 €

\*\*\*

Handgemachte Bandnudeln mit Petersiliensauce und Sellerie

Klein 7 € | Groß 11 €

\*\*\*

Blanks Ente mit Rotkohl und Kartoffelkrapfen 16 €

\*\*\*

Dessertempfehlung des Tages 6 €

Tagesgericht

mit Proviant Kirsch-Granatapfelschorle 12,90 €

**Unsere Mittagsgerichte servieren wir von  
Dienstag – Freitag von 12.00 – 14.30 Uhr**

## Getränkekarte mittags

Weinempfehlung weiß

0,2l 7 €

Weinschorle

0,2l 6,5 €

Limo „Wolfs Junge“

4 €

### Bier

Neumarkter Lammsbräu ZZZisch 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\*

fritz-cola Grün & Gerech\*

0,33l 3 €

Espresso\*

3 €

\* Bio-zertifiziert