

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

Lunch-Menü

Krustentiersuppe | Steinbutt | Wurzelgemüse

Kartoffelnocken | Kürbisrahm | Kerne

Als 2 Gang 19 € | Als 3 Gang mit Dessert des Tages 24 €

A la Carte

Röstbrot | Frischkäse | Pilze | rote Bete

klein 8 € | groß 13 €

Kartoffelnocken | Kürbisrahm | Kerne 12 €

Hühnerfrikassee | Champignons | Pastinaken-Kartoffelpüree 15 €

Handgemachte Blutwurst | Quitte | Kartoffelstampf 15 €

Krustentiersuppe | Steinbutt | Wurzelgemüse

klein 9 € | groß 17 €

Dessert 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*

0,33l 3 €

Espresso*

3 €

* Bio-zertifiziert