

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

* * *

Kürbis | eigener Frischkäse | Nussbutter

Fischempfehlung | Fenchel | Eingewecktes

oder

Wulfsdorfer Rind | Sellerie | Rote Bete

Bundts Birne | weisse Schokolade | Brioche

Süßer Abschluss

A la carte

Fischempfehlung | Fenchel | Eingewecktes

32 €

Wulfsdorfer Rind | Sellerie | rote Bete

32 €

5

UNSER 5 GANG MENÜ | 59 €
Weinbegleitung 35 €

Hausgebackene Brotsorten & geschlagene Butter
mit herzhaftem Einstieg

* * *

Kürbis | eigener Frischkäse | Nussbutter

Bachforelle | Fenchel | Senfsaat

Brokkoli | Knoblauch | Mandel

Wulfsdorfer Rind | Sellerie | Rote Bete

Bundts Birne | weisse Schokolade | Brioche

Süßer Abschluss

7

UNSER 7 GANG MENÜ | 79 €

Weinbegleitung 45 €

Hausgebackene Brotsorten & geschlagene Butter
mit herzhaftem Einstieg

Kürbis | eigener Frischkäse | Nussbutter

Bachforelle | Fenchel | Senfsaat

Brokkoli | Knoblauch | Mandel

Blanks Ente | Spitzkohl | Pflaume

Sattelschwein | Paprika

Wulfsdorfer Rind | Sellerie | rote Bete

Bundts Birne | weisse Schokolade | Brioche

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 €

Softgetränke

Viva con Agua laut | leise

0,75l 7 €

0,33l 2,50 €

Biohof Tambke Apfelsaft

Voelkel Bio Rhabarber

Voelkel Traubensaft rot

BioZisch Bitter Lemon

BioZisch Ginger Life

0,2l 3 €

Proviant Limo Zitrone naturtrüb
Proviant Limo Natur Cola naturtrüb
Proviant Rhabarberlimonade
Proviant Kirsch-Granatapfelschorle
0,33l 3 €

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 €

Heißgetränke

Espresso
Kaffee Creme
3 €

Cappuccino
Milchkaffee
3,50 €

Doppelter Espresso
Latte Macchiato
4,50 €