

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

Lunch-Menü

Fischsuppe Wolfs Junge

Handgemachte Wildschweinbratwurst | Sauerkraut | Kartoffel-Stampf

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

A la Carte

Fischsuppe Wolfs Junge

klein 7 € | groß 12 €

Handgemachte Bandnudeln | Kürbis | geröstete Kerne 10 €

Frittata | Paprika | Lauch

klein 8 € | groß 12 €

Hühnerfrikassee | Karotte | Kartoffelstampf 14 €

Handgemachte Wildschweinbratwurst |

Sauerkraut | Kartoffel-Stampf 14 €

Dessert des Tages 6 €

Tagesgericht vegetarisch | Tagesgericht
mit Proviant Kirsch-Granatapfelschorle 11,90 € | 12,90 €

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