

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

* * *

Blumenkohl | Semmelbrösel | Rauch

Wildschwein | Rosenkohl | Quitte

Kürbis | Rahm

Süßer Abschluss

5

UNSER 5 GANG MENÜ | 59 €
Weinbegleitung 35 €

Hausgebackene Brotsorten & geschlagene Butter
mit herzhaftem Einstieg

* * *

Blumenkohl | Semmelbrösel | Rauch

Gnocci | Rote Bete | Sellerie

Steinbutt | Krustentier | Paprika

Wildschwein | Rosenkohl | Quitte

Kürbis | Rahm

Süßer Abschluss

7

UNSER 7 GANG MENÜ | 79 €
Weinbegleitung 45 €

Hausgebackene Brotsorten & geschlagene Butter
mit herzhaftem Einstieg

* * *

Blumenkohl | Semmelbrösel | Rauch

Rettich | Saiblingskaviar | Petersilienjoghurt

Gnocchi | Rote Bete | Sellerie

Steinbutt | Krustentier | Paprika

Rinderzunge | Teriyaki

Wildschwein | Rosenkohl | Quitte

Kürbis | Rahm

Süßer Abschluss

Getränkekarte

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 €

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 €

Heißgetränke

Espresso*

Kaffee Creme*

3 €

Cappuccino*

Milchkaffee*

3,50 €

Doppelter Espresso*

Latte Macchiato*

4,50 €

* Bio-zertifiziert