



Das Bio-Restaurant in Hamburg
Land & Handgemacht – Mehr als kochen

MENU REGULAR

UNSER 5-GANG MENU | 99 €

Weinbegleitung optional

Herzhafter Einstieg mit hausgebackenen Brotsorten & kleinen Snacks

* * *

Confierte Wildauster mit Putengrammeln

Dim Sum von Kartoffel und eingelegten Sommer-Jalapenos vom Gut Haidehof
mit Rotkraut

„Fish and Chips Wolfs Junge“: Gebackener Trave-Hering mit Röstkartoffel und Remoulade von
geräuchertem Sellerie

Ragout vom Gänseherz mit Kartoffel-Curry-Schaum

Ackerschwein vom Bioland Hof Andresen aus Selk mit Beten und Kümmelstange

Sommererdbeere 2022 vom Gut Wulksfelde mit gerösteten Haselnüssen und Topinambur Chips

Kleines Vanille-Küchlein mit Kardamomeis und
Pflaumenkernschaum und Rote-Bete-Sud

Petit Fours



Das Bio-Restaurant in Hamburg
Land & Handgemacht – Mehr als kochen

MENU VEGETAR

UNSER 5-GANG MENU | 99 €
Weinbegleitung optional

Herzhafter Einstieg mit hausgebackenen Brotsorten & kleinen Snacks

* * *

Gebackener Grünkohl mit Zwiebelferment und Rauchschaum

Dim Sum von Kartoffel und eingelegten Sommer-Jalapenos vom Gut Haidehof
mit Rotkraut

Karotte vom Gut Wulfsdorf mit Tonka, grüner Erdbeere und Mohn

Offene Lasagne mit Kartoffelschaum, Roter Bete und Sammatzer Ziegentaler

Onsenei mit gebackenem Kartoffelring und Pilzen

Sommererdbeere 2022 vom Gut Wulksfelde mit gerösteten Haselnüssen und Topinamburchips

Kleines Vanille Küchlein mit Kardamomeis und
Pflaumenkernschaum und Rote-Bete-Sud

Petit Fours