



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

MENU REGULAR

UNSER ABENDMENU | 119 €

Weinbegleitung optional 65 € | alkoholfreie Getränkebegleitung 38 €

Herzhafter Einstieg mit hausgebackenen Brotsorten & kleinen Snacks

* * *

Kleines Kartoffelküchlein mit Steckrübe, Roter Bete, Kamille und Hefe

Frikadelle vom Elbzander mit Kohl und Rote Johannisbeere

Schweinshaxe mit Fränkischer Zitrone und Roter Bete

Brust vom Zweitnutzungshuhn von Maurice Blank mit Topinambur, Rosine und Jalapeño

Koji-Hafermilcheis mit lauwarmen Quitten-Schwarztee-Sud

Tarte mit Vanille, weißer Schokolade, Mohn und Fenchel

* * *

Petit Fours



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

MENU VEGETAR

UNSER ABENDMENU | 119 €

Weinbegleitung optional 65 € | alkoholfreie Getränkebegleitung 38 €

Herzhafter Einstieg mit hausgebackenen Brotsorten & kleinen Snacks

* * *

Kleines Kartoffelkuchlein mit Steckrübe, Roter Bete, Kamille und Hefe

Confierte Kartoffel mit Käse, weißem Kohl und Rote Johannisbeere

Falafel von Göttinger Kichererbsen mit Fränkischer Zitrone und Roter Bete

Geschmorter Kräuterseitling mit Topinambur, Pflaume und Chimichurri

Koji-Hafermilcheis mit lauwarmen Quitten-Schwarztee-Sud

Tarte mit Vanille, weißer Schokolade, Mohn und Fenchel

* * *

Petit Fours