



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

# MENU REGULAR

## UNSER ABENDMENU | 109 €

Weinbegleitung optional 65 € | alkoholfreie Getränkebegleitung 38 €

Herzhafter Einstieg mit hausgebackenen Brotsorten & kleinen Snacks

\* \* \*

Tomatensalat mit Tomaten vom Kleverhof dem Hof der 1000 Tomaten, mit Kartoffel, Ackerbohne und Fenchel

\*\*\*

Tatar vom Klostersee Jungbullen mit Gurke, Sesam und Miso

\*\*\*

Bauchlappen vom Klosterseer Jungbullen mit Radicchio und Kürbiskern

\*\*\*

Geschmorte Keule vom Klosterseer Jungbullen mit Mais, Sammatzer Käse und Curry

\*\*\*

Apfel-Basilikumsorbet mit Käsesoße vom Sammatzer Hartkäse und Schokoladen-Fenchel Cracker

\*\*\*

Vanillecreme-Eis mit Tomate, Blattkrapfen und Olive

\* \* \*

Petit Fours



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

# MENU VEGETAR

## UNSER ABENDMENU | 109 €

Weinbegleitung optional 65 € | alkoholfreie Getränkebegleitung 38 €

Herzhafter Einstieg mit hausgebackenen Brotsorten & kleinen Snacks

\* \* \*

Tomatensalat mit Tomaten vom Kleverhof dem Hof der 1000 Tomaten, mit Kartoffel, Ackerbohne  
und Fenchel

\*\*\*

Geschmorter Wulfsdorfer Spitzkohl als Rolle mit Gurke, Sesam und Miso

\*\*\*

Vollkornquinoa vom Hofgut Klein Schneen mit Radicchio und Kürbiskern

\*\*\*

Gebackene Aubergine mit Mais, Sammatzer Käse und Curry

\*\*\*

Apfel-Basilikumsorbet mit Käsesoße vom Sammatzer Hartkäse und Schokoladen-Fenchel Cracker

\*\*\*

Vanillecreme-Eis mit Tomate, Blattkräpfen und Olive

\* \* \*

Petit Fours