



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

\* \* \*

Pilze mit Grünkohl und Holunderblüte

\*\*\*

Muschelsalat mit Apfel, Estragon, Meeretich und Beef Jerky

\*\*\*

Gebackene Praline vom Zweinutzungslegehuhn vom Haidehof mit Sellerie

\*\*\*

Geschmorte Mellingstedter Gänsekeule mit Rosinenfalaffel und Rotkohlslaw

\*\*\*

Petersilien-Hafermilchsüppchen mit Quitte und Olivenerde

\*\*\*

Apfel-Sellerie-Sorbet mit Vanilleküchlein und weißer Schokolade

\* \* \*

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

\* \* \*

Pilze mit Grünkohl und Holunderblüte

\*\*\*

Karotte vom Gut Haidehof in Miso mariniert mit dem letzten Feldsalat und Heide Ingwer

\*\*\*

Variation vom Sammatzer Sellerie

\*\*\*

Geschmorter Haidehof Topinambur mit Bao Bun und Rotkohlslaw

\*\*\*

Petersilien-Hafermilchsüppchen mit Quitte und Olivenerde

\*\*\*

Apfel-Sellerie-Sorbet mit Vanilleküchlein und weißer Schokolade

\* \* \*

Petit Fours