



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

* * *

Variation von Pilzen

Wintersalat mit Gänseschmalz

Entenklein als Bolognese mit Kartoffelgnocchi, Eigelb und „Sammatzer Grano“

Elbzander von Sebastian Baier mit Tomate, Sauerkraut, Kalamata Olive und Käse-Kümmelstange

Walnusseis mit lauwarmen Quitten-Schwarztee-Sud

Schokoladorsbet mit Schokoküchlein, Rote Bete und Hibiskus

* * *

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

* * *

Variation von Pilzen

Wintersalat

Rote Bete mit Grünkohl, Walnuss und Koji

Geschmorte Zwiebel mit Tomate, Kartoffel und Kalamata Olive

Walnusseis mit lauwarmen Quitten-Schwarztee-Sud

Schokoladensorbet mit Schokoküchlein, Rote Bete und Hibiskus

* * *

Petit Fours