



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

* * *

Heidespargel vom Cassenshof mit Kartoffel und Holunderblüte

Fischsuppe „Wolfs Junge“

Tatar vom weidegeschossenen Auerochsen mit Heringspaste und eingelegter Senfsaat

Weidegeschossenes Rind von Arne Bläsing mit grünem Spargel und BBQ Bete-Gurkenrelish

Orangen-Vanille-Eis mit Ketjap Manis und gerösteter Haselnuss

Altländer Quitte mit weißer Schokolade und getrockneter 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

* * *

Heidespargel vom Cassenshof mit Kartoffel und Holunderblüte

Zwiebelmüsli

Karottentatar mit Kräuter-Zitronensorbet und Spargelschaum

Kürbiskern Dim Sum mit Spargel-Kohlrabi Ragout und Tomate

Orangen-Vanille-Eis mit Ketjap Manis und gerösteter Haselnuss

Altländer Quitte mit weißer Schokolade und getrockneter Olive

* * *

Petit Fours