



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

MENU REGULAR

UNSER ABENDMENU | 99 €

Weinbegleitung optional

Herzhafter Einstieg mit hausgebackenen Brotsorten & kleinen Snacks

* * *

Klevertomaten als Variation mit Göttinger Kichererbsen

Bachsaiibling aus der Heide vom Forellenhof Benecke mit Koriander-Lauch-Sud, Erbsen und
Heringsrogen

Schweinskopfragout mit Polenta und Maisschaum

Confierte Brust vom Zweinutzungshuhn vom Haidehof mit Kürbiscrème, Grammeln und
Dörripflaume

Rote Bete Rhabarber-Sorbet mit Vanilleschaum und Baiser

Rotweineis mit Käsekräpfen und Johannisbeergel

* * *

Petit Fours



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

MENU VEGETAR

UNSER ABENDMENU | 99 €
Weinbegleitung optional

Herzhafter Einstieg mit hausgebackenen Brotsorten & kleinen Snacks

* * *

Klevertomaten als Variation mit Göttinger Kichererbsen

Haidehof Erbsen mit Geräuchertem Kohlrabi, Haselnuss und Erdbeersalsa

Blumenkohl Cous-Cous mit Kichererbsenfalafel und Zwiebeldashi

Gebackener Blumenkohl mit Pilzen

Rote Bete Rhabarber-Sorbet mit Vanilleschaum und Baiser

Rotweineis mit Käsekräpfen und Johannisbeergel

* * *

Petit Fours