



Mittags im Wolfs Junge

Mittwoch, 01. Dezember bis Freitag, 03. Dezember 2021 von 12.00 – 14.30 Uhr

Vorspeisen

Entenklein & Rahmkraut 10 €

Blumenkohl-Petersiliensuppe | Croutons 9 €

Kleine Fischsuppe | Lachsforellenpraline 10 €

Hauptgänge

Gemischtes vom Reh & Rind als Bulette | Pilze | Kartoffel-Blumenkohlpüree 18 €

Fritto Misto Wolfs Junge | Gebackener Tagesfang | Safranmayonnaise 19 €

Kartoffelnocken | Petersilienpesto | Pilze | Backensholzer Käse 16 €

Mellingstedter Ente | Semmelknödel | Rotkohl 19 €

Dessert

Wolfs Junges wechselnde Dessertempfehlung des Tages 7 €

Mittagsmenu in 2 Gängen 23 € | in 3 Gängen mit Dessert 29 €

Getränkeangebot

Weinempfehlung weiß

0,15l 9 €

Weinschorle

0,15l 6,5 €

Limo „Wolfs Junge“

4 €

Bier

Neumarkter Lammsbräu ZZisch Bio-Edelpils*

Neumarkter Lammsbräu Bio-Radler*

Neumarkter Lammsbräu Bio-alkoholfrei*

0,33l 3,50 €

Störtebeker Bernstein-Weizen Bio*

0,5l 5 €

Softgetränke

Viva con Agua laut | leise

0,75l 7,50 €

0,33l 3,00 €

Biohof Apfelsaft*

Voelkel Bio Rhabarbersaft*

0,2l 3,50 €

fritz-spritz Bio-Traubensaftschorle*

0,33l 3,50 €

Proviant Limo Zitrone naturtrüb*

Proviant Apfelschorle naturtrüb*

Black Cola now by Lammsbräu**

fritz-spritz Bio-Rhabarberschorle*

0,33l 3,50 €

Espresso*

3 €

*** bio-zertifiziert**

Es lebe der Mittagswein

Weiss

Württemberg | D

2020 Wolfs Junge Riesling-Sauvignon Blanc trocken
VDP Weingut Fürst Hohenlohe Oehringen | Öhringen*
F 34 € | G 9 €

Baden | D

2017 Chardonnay Reserve trocken
VDP Weingut Heitlinger | Östringen-Tiefenbach*
F 45 €

2018 Weißburgunder & Chardonnay trocken
Weingut Salwey | Vogtsburg
F 36 €

Rheinhessen | D

2019 Weisser Burgunder trocken
Weingut Knewitz | Appenheim
F 34 € | G 9 €

Wagram | AUT

2019 Grüner Veltliner "Am Berg" trocken
Weingut Ott | Feuersbrunn
F 34 €

ROT

Baden | D

2017 Spätburgunder Löss/Lehm trocken
Weingut Höfflin | Bötzingen*
F 36 € | G 9,5 €

2017 Zweigelt trocken
Weingut Heinrich | Gols*
F 35 € | G 9,5 €

2016 Syrah Les Vignes d'á Côte
Yves Cuilleron | Chavanay
F 35 €

Wolfs Junge

Das Bio-Restaurant in Hamburg

Land & Handgemacht - Mehr als kochen

Mit diesen Worten beschreiben wir unsere konsequent nachhaltige und kreative Küche. Landgemacht, weil wir wissen, dass unsere Erzeugnisse ihre Wurzeln auf dem Land haben. Handgemacht, weil wir alles was wir servieren selber herstellen.

Im Sinne dieser Einstellung bestellen wir jährlich ein kleines Gemüsegeld in Bioqualität und betreuen ein Urban Gardening Projekt direkt am Restaurant, bilden uns stets mit unseren Produzent:innen weiter, besuchen diese, verstehen das Umfeld der Lebensmittelproduktion und engagieren uns für eine bessere Agrar- und Ernährungswelt.

Wir engagieren uns für Landwirte:innen, Gärtner:innen und unsere Produzent:innen, kaufen direkt ab Hof. Sie erbringen großartige leidenschaftliche Arbeit und verdienen es an dieser Stelle genannt zu werden. Ihr Engagement ermöglicht es uns, jeden Tag mit den schönsten Produkten zu kochen und unser Handwerk zu leben.

Essen, Nahrung und Genuss ist mehr als nur der Kochprozess, der bei uns stattfindet, der Grundstein für den Genuss wird weit vorher gelegt. Im Wolfs Junge arbeiten wir von Anfang an konsequent nachhaltig und ganzheitlich. Der ganze betriebliche Ablauf ist auf einen verantwortungsbewussten Umgang mit unseren Ressourcen abgestimmt. Dies betrifft nicht nur unsere Biozertifizierung, die für Transparenz sorgt, sondern auch die Auswahl unserer Hausbank, des Stromanbieters, welche Reiniger wir benutzen, wo wir unsere Kochjacken kaufen oder was mit unseren Abfällen und unserem Müll passiert.

Für uns bedeutet kochen mehr als die reine Zubereitung. Essen ist ein sozialer und auch politischer Akt und wir setzen uns gerne für eine nachhaltige und umweltgerechte Genusskultur ein.

Das Wolfs Junge wurde mehrfach für sein Engagement und die gebotene Kulinarik ausgezeichnet. Wir wurden bereits mit dem grünen Michelin-Stern und 15 Punkten im Gault Millau bedacht. Außerdem gab es im vergangenen Jahr 6+ Pfannen vom Gusto. Damit zählt das Wolfs Junge zu den Top 500 Restaurants in Deutschland.

Außerdem ist Wolfs Junge und Küchenchef Sebastian Hamburgs einziges Mitglied bei der Vereinigung der BioSpitzenköche und engagiert sich stark für SlowFood und in der SlowFood Chefs Alliance für gute, saubere und faire Lebensmittel.

Wir sind Bio zertifiziert DE-ÖKO-039

Wilkenshoffcafé

Das Café und Bistro mit Hofladen vom Wolfs Junge

Wolfs Junges Landpartie: Unser Bistro und Hofcafé mit Hofladen und rustikaler Eventlocation auf dem Wilkenshoff bei Hamburg. Taucht ein in norddeutsches Landidyll und besucht uns immer donnerstags bis sonntags auf dem Wilkenshoff.

Land&Handgemacht heißt es auch hier, aus besten Biozutaten und leidenschaftlichem Handwerk.

Vor den Toren Hamburgs findet Ihr im nahen Niedersachsen den schönen Wilkenshoff, der hier grüne Entspannung in der Nähe der hanseatischen Metropole bietet. Über dreizehn Generationen hinweg wurde hier ein Ort geschaffen, der eine vielfältige Bio-Landwirtschaft lebt, Tieren ein sinnvolles und artgerechtes Zuhause bietet, Kinder die Natur umarmen lässt und Begegnung mit Genuss kombiniert. Dreh- und Angelpunkt auf dem Wilkenshoff ist das Hofcafé und der Hofladen, zudem ist in das Hofleben auf ganz wundervolle Art und Weise ein Bauernhof-Kindergarten integriert; ein besonderer Ort für kleine Menschen zum Aufwachsen und erleben.

In unserem Hofcafé stellen wir Euch eine kleine aber feine Frühstücks- und Bistrokarte zusammen, auf der Ihr neben einem reichhaltigen Frühstück und handfestem Mittagstisch unter anderem auch beste hausgebackene Kuchen und Torten und hausgemachte Limonaden findet. Auch hier alles land- und handgemacht und biozertifiziert wie auch im Wolfs Junge konsequent und nachhaltig.

In unserem Hofcafé ist ein kleiner und feiner Hofladen integriert, der unser Angebot vor Ort komplettiert. Hier findet Ihr nicht nur viele hofeigene Produkte wie Gemüse und Fleisch vom Wilkenshoff, es wird auch Eingewecktes, allerhand Kulinarisches unter anderem aus der Manufaktur des Wolfs Junge und eine kleine Weinauswahl für Daheim angeboten.

Geöffnet ist unser Hofcafé immer Donnerstag bis Sonntag von 9 bis 17 Uhr.

Folgende Produzent:innen versorgen uns mit besten Erzeugnissen aus dem Umland

All unsere Produkte besitzen Bio-Qualität, außer Wild und Seefisch. Wir sind biozertifiziert. DE-ÖKO-039.

Maurice Blank - Hamburg Lemsahl
Gemüse, Kräuter, Kartoffeln, Gefügel und Eier

Wilkenshoff – Hollenstedt Ochtmannsbruch
Gemüse, Kräuter, Eier, Fleisch von besonderen Rassen, wie Mangalitza oder bunten Bentheimern

Arne Bläsing Elbwild - Leisterförde
Wildfleisch und weidegeschossenes Rindfleisch

Demeter Gut Wulfsdorf - Ahrensburg
Gemüse- und Molkereiprodukte, sowie Fleisch, trockengereift und auch weidegeschossen

Demeter Hof Klostersee - Grömitz
Vollkornmehle, Molkereiprodukte, Jungrind, Schwein

De Öko Melkburen- Meierei Horst
Molkereiprodukte

Fischfeinkost Baier – Börnsen
Nachhaltiger Fischhandel

Cassenshof- Inzmühlen
Spargel & Kartoffeln

Wild Harvest
Bestes griechisches Bio Olivenöl und Kräuter

Backensholzer Hof
Käse und Molkereiprodukte

Grell Naturkost - Kaltenkirchen
Basiszutaten wie Salz, Zucker und Getreideprodukte