

Land & Handgemacht - Mehr als kochen

Mit diesen Worten beschreiben wir unsere konsequent nachhaltige und kreative Küche.

Im Sinne dieser Einstellung ernten wir selber im Sommer von einem kleinen biodynamischen Acker in Gut Wulksdorf, und betreuen ein Urban Gardening Projekt direkt am Restaurant, bilden uns stets mit unseren Produzenten weiter. Mehr als kochen eben. Mit diesen Projekten möchten wir die Natur sowie die daraus erzeugten Produkte besser verstehen.

Derzeit zehren wir viel von dem eingeweckten, dem fermentierten, eingekochtem und unserer Ernte vom eigenen Acker aus dem Sommer, die Tage werden kürzer, die in der Küche natürlich nicht.

Wir engagieren uns für Landwirte, Gärtner und unsere Produzenten, 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.

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.

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

Arne Bläsing Elbwild - Leisterförde
Wildfleisch und weidegeschossenes Rindfleisch

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

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

Bioland Hofmolkerei Dehlwes - Lilienthal
Molkereiprodukte

Fischfeinkost Baier – Börnsen
Nachhaltiger Fischhandel

Grell Naturkost - Kaltenkirchen
Basiszutaten wie Salz, Zucker und Getreideprodukte

5 6 7

UNSER 7 GANG MENU | 85 €

Weinbegleitung | 66 €

Hausgebackene Brotsorten & geschlagene Butter
mit herzhaftem Einstieg

* * *

Onsen-Ei | Spinat | Seitan

Tatar vom Schwarzbuntes Niederungsrind | Austermayonnaise | Chip

Kalt geräucherte Makrele | Speck

Tagesfang | Rote Beete | Krustentiervelouté

Tortellini vom Lamm | Kartoffelschaum | Deichkäse

Schwarzbuntes Niederungsrind | Kohlrabi

Yogurette Wolfs Junge

Petit Fours

5-Gang Menu ohne Tatar & Makrele 69 €

6-Gang Menu ohne Makrele 77 €

Bitte beachtet, dass wir am Wochenende im ersten Seating ausschließlich das 5-Gang-Menu anbieten. Im zweiten Seating.

vegetarisch

UNSER 5 GANG MENU | 65 €

Weinbegleitung | 48 €

Hausgebackene Brotsorten & geschlagene Butter
mit herzhaftem Einstieg

Onsen-Ei | Spinat | Seitan

Pilz-Tortellini | Deichkäse

Salat von fermentierter Karotte | eigener Joghurt

Brotkrapfen | Grünkohl | Kartoffelschaum

Yogurette Wolfs Junge

Petit Fours

vegetarisch sind auch 6 oder 7 Gänge möglich