

# 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, Einkochtem 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 Weide geschossen**

**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**

# 4 5 6

UNSER 6 GANG MENU | 77 €

Weinbegleitung | 62 €

Hausgebackene Brotsorten & geschlagene Butter  
mit herzhaftem Einstieg

\* \* \*

**Dumpling | Hokkaido Kürbis | Pilz**

\*\*\*

**Miesmuschel | Tomate**

\*\*\*

**Wildlachs geflämmt | Paprika**

\*\*\*

**Tortellini vom Weiderind | Kartoffelschaum | Deichkäse**

\*\*\*

**Schwarzbuntes Niederungsrind | Sesam Grünkohl | Teriyaki Jus**

\*\*\*

**Apfeltarte | Salbeieis | Honigschaum**

\*\*\*

Petit Fours

**4-Gang Menu ohne Muschel & Tortellini 58 €**

**5-Gang Menu ohne Tortellini 69 €**

Unser Restaurant schließt um 23.00 Uhr. Lieben Dank für euer Verständnis.

# vegetarisch

UNSER 5 GANG MENU | 65 €

Weinbegleitung | 52 €

Hausgebackene Brotsorten & geschlagene Butter  
mit herzhaftem Einstieg

\*\*\*

**Dumpling | Hokkaido Kürbis | Pilz**

\*\*\*

**Algenkrokette | Paprika**

\*\*\*

**Zwiebel-Tortellini | Deichkäse**

\*\*\*

**Graupen | Sesamgrünkohl | Haselnuss**

\*\*\*

**Apfeltarte | Salbeieis | Honigschaum**

\*\*\*

Petit Fours

vegetarisch sind auch 4 oder 6 Gänge möglich