

„DER BESTE KOCH FINDET DIE ZUTATEN IN DER NATUR
UND DIE DANKBARSTEN ESSER IM EIGENEN HAUS.“

(Roland Rinnau (1962) Redakteur und Hobbykoch)

Unser Genussland - Angebot...

warm, wohlig und intensiv „der Genuss unserer Natur,,
für die Woche vom 03.05.2018 bis 13.05.2018

Spinat – Malfatti in Salbei – Butter gebraten
auf einem Carpaccio von Radieschen
mit Sonnenblumen – Orangenöl von der Wesermühle
€ 9,00

Dreierlei vom Lamm aus dem Hachetal
mit Bärlauchschaum,
Mairübchen-Stampf mit Tonkabohne***
€ 29,00

Duett vom Rhabarber
mit Waldmeister – Sabayone
€ 9,90
als Menüfolge 3. Gang **€ 42,00**

Mit Ausnahme von Salz, Wasser und den mit ***
gekennzeichneten Produkte (Wildfang)
sind alle Speisen und Getränke aus kontrolliertem, ökologischem Anbau.

Produktpartner aus der Region:
Lammfleisch: Bioland Schäferei Kay Tringler, Martfeld
Milchprodukte: Bio - Hofmolkerei Dehlwes, Lilienthal
Spinat, Radieschen: Biolandhof Voigt / Frische Kiste, Syke
Öle: Wesermühle
Kräuter, Rhabarber: aus dem eigenem Kräutergarten
Alle anderen Zutaten vom Naturkostkontor Bremen

* vegetarisch | ** vegan | *** konventionell

Vom Feld frisch auf den Tisch – Erleben und Genießen.

DE-Öko-006

