

UNSERE KÜCHENZEITEN:

MITTWOCH BIS FREITAG
von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

SAMSTAG
12:00 Uhr – 14:00 Uhr und 18:00 Uhr – 21:30 Uhr

SONNTAG
kein Mittagstisch // à la carte von 18:00 Uhr – 21:00 Uhr

Hin und wieder findet in unserem Hause eine geschlossene Veranstaltung statt.
Diese Information entnehmen Sie bitte unserer Internetseite unter [„Aktuelles“](#)

Die Zubereitung der Speisen liegt in den Händen des Inhabers und Küchenmeisters Holger Oestmann.
Er legt sehr viel Wert auf ordentliches Handwerk und frische Zubereitung.
Dabei nutzt er vor allem Produkte von hiesigen und regionalen Produzenten und verzichtet ganz bewusst auf den „Zauber aus der Tüte“. So verwirklicht er, mit viel Leidenschaft und Herzblut seine Philosophie einer regionalen, nachhaltigen, fairen und natürlichen Küche.

**ES GIBT KEINE EHRLICHERE LIEBE
ALS DIE LIEBE ZUM ESSEN.**
(George Bernhard Shaw)

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

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld
Außerdem verweisen wir auf die EU-Verordnung Nr. 1169/2011: Allergene können in unseren Speisen enthalten sein.
Da wir jeden Tag kreativ und frisch kochen und jede Woche wechselnde Speisen haben und unsere Rezepte auch mal aus dem Bauchgefühl herauskommen, bitten wir Sie sich an unser geschultes Personal zu wenden, wenn Ihrerseits Fragen diesbezüglich auftauchen sollten.
Vielen Dank!

* vegetarisch | ** vegan | *** konventionell

Vom Feld frisch auf den Tisch – Erleben und Genießen.

DE-Öko-006



Liebe Gäste

Genießen und Erleben Sie vergessene Genüsse neu,
denn wir leben die regionale Küche!

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

(Roland Rinnau (1962) Redakteur und Hobbykoch

UNSERE EMPFEHLUNGEN FÜR DIESE WOCHE

warm, wohlig und intensiv „der Genuss unserer Natur“

Gratinierte Süsskartoffel mit Dattelquark,**

dazu Pinien – Möhren – Pesto,
Blattsalate der Saison & Wildkräuter Vinaigrette

14,80 €

Kohlrabi – Piccata mit Leinsamen – Hanfkruste,**

auf einem Stampf von gelben Möhren & Kartoffeln,
Schnittlauchsauce

16,00 €

Kabeljaufilet*** pochiert

auf Bärlauchrisotto dazu gebratener grüner Spargel

29,00 €

* vegetarisch | ** vegan | *** konventionell

Vom Feld frisch auf den Tisch – Erleben und Genießen.

DE-Öko-006

Gebratener Halloumin mit hausgemachten Pflaumenketchup,*
auf einem CousCous mit Stangenbohnen & wilden Tomaten
16,80 €

Rindersteak von der Färse mit Wildkräuterkruste
dazu Zuckerschoten und Buschbohnen,
Ofenkartoffeln
34,00 €

Schweinelendchen im Speckmantel gebraten
dazu Sauce vom Friesisch Bleue, buntes Tagesgemüse
auf Bandnudeln
29,00 €

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

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld
Außerdem verweisen wir auf die EU-Verordnung Nr. 1169/2011: Allergene können in unseren Speisen enthalten sein.
Da wir jeden Tag kreativ und frisch kochen und jede Woche wechselnde Speisen haben und unsere Rezepte auch mal
aus dem Bauchgefühl herauskommen, bitten wir Sie sich an unser geschultes Personal zu wenden, wenn Ihrerseits
Fragen diesbezüglich auftauchen sollten.
Vielen Dank!