

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. DE-Öko-006

*vegetarisch / **vegan / *** konventionell, Wildfang

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!

Genießen und Erleben Sie vergessene Genüsse neu, denn wir leben die regionale Küche!
„DIE KÜCHE IST EINE WELT, DEREN SONNE DER KOCHHERD IST.“

Victor – Marie Hugo (1802 – 1885)

Vorspeise

Avocado Salat mit Tandoori - Kichererbsen**
dazu Blattsalate & Wildkräuter der Jahreszeit, Vinaigrette
9,90 €

Gebratene Birnenspalten im Brotmantel*,
Friesisch Bleu, Wildkräutersalat, hausgemachter Pflaumen – Tomaten – Ketchup
11,00 €

Tomaten – Ceviche mit karamellierte Nocken vom Ziegenkäse,*
roten Zwiebeln, Chili, Koriander, Yuzo, geröstete Brotwürfel, Hanfsamen
11,00 €

Suppe

Cremesuppe vom Hokkaido - Kürbis**
dazu Kürbis – Rucola – Bruschetta und Kernöl
7,90 €

Sellerie – Birnensuppe mit karamellisierten Schalotten*
dazu gebackener Ziegenkäse, Birne, Staudensellerie
9,00 €

Hauptgerichte

Auberginen – Roulade gefüllt mit Datteln, Bulgur und Gemüse**
auf Ratatouille dazu Getreide - Bratlinge

19,80 €

Risotto mit gebratenem roten Chicorée**
dazu Friesisch Bleu Käse geröstete Kürbiskerne

19,50 €

(auf Wunsch servieren wir Ihnen Parmesan zum Gericht)

Frische Bandnudeln mit gebratenen Pfifferlingen***,**
Tomaten, Frühlingslauch, roten Zwiebeln und Haselnussöl

21,00 €

(auf Wunsch servieren wir Ihnen Parmesan zum Gericht)

Gebackener Ziegenkäse mit Kräutern und Sirup*
an einem Püree von der Möhre dazu Getreideplätzchen, Tagesgemüse und Kräuterschaum

15,00 € / 19,00 €

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

kontrolliertem, ökologischem Anbau.DE-Öko-006

*vegetarisch / **vegan / *** konventionell, Wildfang

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

„EIN MENSCH, DER KEINE SCHOKOLADE ISST,
VERPASST DAS LEBEN“

Frederic Morton, amerikanischer Schriftsteller

Dessert

Affogato

(italienischer Dessertklassiker)

Für die Damen

Doppelter Espresso mit Amaretto
und hausgemachtem Vanilleeis

€ 5,90

Für die Herren

Doppelter Espresso mit einem Schuss Whisky
und hausgemachtem Vanilleeis

€ 5,90

Crème Brûlée von der Orange

dazu hausgemachtes Eis

€ 8,00

Haferflockenparfait*

aus eigener Herstellung mit Pflaumen – Zimt - Ragout

€ 9,90

Tonkabohnen – Eis,
Schokoladenkuchen mit Basilikum und Szechuan - Pfeffer
und Kompott von der Conference Birne

€ 9,90

Rohmilchkäse Friesisch Blue
mit Traubenkompott und Gurken – Relish

€ 12,00

oder Genießen Sie unser Tagesdessert

€ 7,50

Dazu Fragen Sie bitte unser Serviceteam

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!