

## GENUSS – MOMENTE AUS FLORA & FAUNA

Wir laden ein zu  
Gesprächen über den Tellerrand mit dem  
Produzenten Marko Seibold  
(Gemüse und Feldfruchtspezialitäten)

gefüllt mit einer 7- Gang Speisefolge aus 50 Jahren Kochleben  
von Holger Oestmann

Wann :  
am Freitag den 14.09.2018  
Beginn 18.30 Uhr (nur mit Reservierung)  
48,00 € pro Person

Zum Einstieg in den Abend  
servieren wir Ihnen

Champagner  
Fleury, brut  
aus biologischem Anbau

Wir wünschen Ihnen und uns einen schönen Abend  
Ihr Gastgeberpaar  
Regina Droste - Oestmann & Holger Oestmann  
und das Hofrestaurantteam

## FLORA & FAUNA

### Waldboden

Pumpernickel / Wildkräuter / Pilze / Ringelbeete / roter Amaranth Moos

### Ackergold

Bunte Mini / Stangenbohne / Apfel / Meerrettich /  
Milchlamm

### Gartenglück

Bunte Möhren / Verbene / Glücksklee/  
Blüten

### Mee(h)r Kohl

Wildlachs / Senfkohl / Wildkohlblätter / Aprikose / Kürbis / Mini Gurke  
Eiskrautspitzen

### Herbst – Symphonie

Paprik / Safran / Polenta / Jack be little /  
Lachshuhn

### I.K.E.A

Haferwurzel / rosé Schalotten / Sellerie / Leinsamen / Hanf /  
Ostfriesisches Milchlamm

### Eingefangener Sonnenschein

Honigbirne / Wildpflaume / Quitte / Haferflocken / Sahne / Met /  
Mädesüß

---

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!