PHILOSOPHIE UNSERER KÜCHE

Echt regional. Echt saisonal.

Beide Begriffe werden mittlerweile ziemlich inflationär verwendet, bei uns aber nicht.

Wenn wir regional und saisonal sagen, dann meinen wir das auch genau so: ausschließlich regional und konsequent saisonal.

Natürlich machen wir Lebensmittel haltbar, kochen ein, fermentieren und konservieren, um die Saison ein Stück weit zu verlängern und Produkte auch später im Jahr nutzen zu können. Gerade jetzt im Spätsommer können wir noch aus einer großen Vielfalt schöpfen – frisch, verarbeitet oder eingemacht. All das findet seinen Platz in unserem aktuellen Menü.

Was euch bei uns erwartet, ist echtes Handwerk. Keine Convenience-Produkte, keine Fertigware, nichts einfach aus der Dose oder Packung. Wir verarbeiten unsere Lebensmittel selbst, vom Anfang bis zum fertigen Gericht.

Das war uns von Beginn an wichtig, und genau diesen Weg ziehen wir konsequent weiter.

Wir hoffen, dass ihr genau das bei jedem Gang schmecken und erleben könnt.

Unser gesamtes Team wünscht euch einen wunderbaren Abend, viel Freude mit unserem Menü und eine tolle Zeit bei uns.

REGIONAL trifft DEUTSCHE KÜCHE

9/26 | 1/27

BIB oder Heimatmenü

HAPPEN

Eisschnee & Kürbis
Windbeutel & Quark
Grünkohlwürfel

BROT & BUTTER

Weizenbrot
24 Stunden Teigruhe
Schnittlauchbutter

PRE DESSERT

Birne
Weinschaum

Kartoffelsalat
Bockwurst oder Pastinake & Essig

Rote Beete
Rucola, Frischkäse & Walnuss

Eintopf
Karotte & Petersilienwurzel

Himmel & Erde
Lauch & Zwiebel

Austernpilzgulasch
Rotkohl & Crème fraîche

Erbsencreme
Sahne & Liebstöckel

Forelle oder Aubergine
Gurke & Schmand

Schmorbraten oder Sellerie
Rosenkohl & Hollandaise

Bratapfel
Kuchen & Eis

(nur am Mittwoch und Donnerstag) 4-Gang 59 €

Weinbegleitung | Alkoholfreie Weinbegleitung
4 Gang 24 €

Die Menüs sind sorgfältig ausgewählt und zusammengestellt,
daher sind Änderungen oder der Austausch einzelner Gänge nicht möglich.
Auf Allergene kann am reservierten Abend leider keine Rücksicht mehr genommen werden.