VEGAN IM REGIONAL FRIESOYTHE

Herzlich willkommen zu unseren veganen Wochen im Regional Friesoythe!
Vegan kochen ist doch eigentlich ganz einfach. Zumindest könnte man das glauben, wenn man sich anschaut, was in vielen Restaurants als vegane Küche angeboten wird.
Ein indisches Curry, ein Salat oder, wenn es ganz kreativ wird, eine Portion Pommes ohne Mayonnaise. Und wer besonders innovativ sein möchte, greift zu Ersatzprodukten, die aussehen, schmecken und sich anfühlen sollen wie Fleisch. Nur stellt sich uns dabei die Frage: Warum muss veganes Essen eigentlich immer etwas nachahmen, was es gar nicht sein möchte?
Gerade in Niedersachsen scheint die vegane Küche in vielen Restaurants noch immer eher eine Pflichtaufgabe zu sein als eine echte kulinarische Herausforderung. Hauptsache, es steht irgendetwas Veganes auf der Karte.
Wir wollten es anders machen. Nicht mit Ersatzprodukten, nicht mit Zutaten aus aller Welt und schon gar nicht mit dem nächsten Curry, das man gefühlt auf jeder zweiten Speisekarte findet.

Deshalb haben wir uns über drei Jahre Zeit genommen, um eine vegane Küche zu entwickeln, die zu uns und unserer Philosophie passt. Mit Zutaten, die ausschließlich aus Niedersachsen und Bremen stammen. Ohne irgendwelche industriellen Ersatzprodukte und ohne den Anspruch, Fleisch oder Milchprodukte künstlich nachzubauen.
Denn Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchte und all die anderen Produkte unserer Region haben geschmacklich viel mehr zu bieten, als ihnen in vielen Küchen zugetraut wird. Man muss sich nur die Mühe machen, sich wirklich damit auseinanderzusetzen.

Mit den richtigen Techniken, ein wenig Erfahrung, viel Ausprobieren und manchmal auch einer ordentlichen Portion Dickköpfigkeit haben wir es geschafft, ein veganes Menü zu entwickeln, das geschmacklich auf Augenhöhe mit unserer gewohnten Küche steht.
Denn für uns bedeutet veganes Kochen nicht, etwas wegzulassen, sondern aus dem, was vorhanden ist, das Beste herauszuholen.
Und genau das möchten wir euch während unserer veganen Wochen zeigen. Nicht als Verzicht, nicht als Trend und schon gar nicht als moralische Belehrung, sondern einfach als gutes Essen.

Wir hoffen, dass euch unser Menü gefällt, und freuen uns auf eure ehrliche Meinung. Am liebsten direkt am Tisch oder am Ende des Abends.
Denn ein veganes Menü sollte nicht deshalb besonders sein, weil es vegan ist, sondern weil es richtig gut schmeckt.

Euer Team vom Regional Friesoythe

REGIONAL TRIFFT LANDGASTHAUS

8/26

VEGAN

HAPPEN

Grünkohl Praline
Baiser Kürbis
Zwiebelkuchen

BROT & BUTTER

Weizenbrot
24 Stunden Teigruhe
Schnittlauchöl

PRE DESSERT

Herrencreme

Reibekuchen
Crème fraîche & Pastinake

Frischkäse
Pesto, Rucola & Tomate

Kürbis
Meerrettich & Ingwer

Schnippelbohnen
Schaum, Birne & Zwiebel

Kartoffelgratin
Thymian & Schaum

Waldpilze
Risotto & Petersilie

Auberginencocktail
Hausfrauenart

Kohlroulade
Rotkohl & Knödel

Rote Grütze
Grieß & Eis

6-Gang 75 € ohne Pilzrisotto & Aubergine
8-Gang 95 €

Weinbegleitung | Alkoholfreie Weinbegleitung
6 Gang 38 € | 8 Gang 48 €

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.

REGIONAL TRIFFT LANDGASTHAUS

8/26

VEGAN

HAPPEN
Grünkohl Praline
Baiser Kürbis
Zwiebelkuchen

BROT & BUTTER
Weizenbrot
24 Stunden Teigruhe
Schnittlauchöl

PRE DESSERT
Herrencreme

Reibekuchen
Crème fraîche & Pastinake

Frischkäse
Pesto, Rucola & Tomate

Kürbis
Meerrettich & Ingwer

Schnippelbohnen
Schaum, Birne & Zwiebel

Kartoffelgratin
Thymian & Schaum

Waldpilze
Risotto & Petersilie

Auberginencocktail
Hausfrauenart

Kohlroulade
Rotkohl & Knödel

Rote Grütze
Grieß & Eis

(nur am Mittwoch und Donnerstag) 4-Gang 54 €

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.