

PHILOSOPHIE UNSERER KÜCHE

Die Philosophie und Aufrichtigkeit unserer Küche sind geprägt von der Verwendung ausschließlich frischer Zutaten, die mit Sorgfalt ausgewählt werden.

Wir legen besonderen Wert auf kurze Transportwege und fördern kleine Manufakturen sowie lokale Landwirte.

Unsere Gerichte bestehen ausschließlich aus saisonalen Zutaten, die im Laufe des Jahres bezogen werden können.

Etwa 95 Prozent unserer Lebensmittel stammen aus einem

Umkreis von 100 km um unser Restaurant. In unserer

Küche verzichten wir konsequent auf Dosenöffner, gekörnte Brühe, Zusatzstoffe und künstliche

Geschmacksverstärker. Bei uns wird alles hausgemacht,

angefangen beim selbstgebackenen Brot bis hin zu den

frisch zubereiteten Soßen - eine Verkörperung ehrlichen

Kochhandwerks!

REGIONAL KLASSISCH

Rote Bete* | Romanesco | Dill | Joghurt

Geröstete Tomate | Kräuter | Öl

Flat Iron | Schalotten | Tomate | Rucola
oder
Sellerie | Schalotten | Tomate | Rucola

Beeren | Crème double | Kekse

Menü in 4 Gängen 45,00 €

Menü in 3 Gängen ohne Rote Bete* 35,00 €

Weinbegleitung | Alkoholfreie Weinbegleitung
3-Gang 17 € | 4-Gang 24 €

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet



Der Kommentar des Guide MICHELIN

"Regional" ist hier nicht nur der Name, es ist die gelebte Philosophie!

Seit September 2022 leiten Timo Plenter und Ina Stuke das traditionsreiche Restaurant im Zentrum des Ortes und haben sich ganz der Nachhaltigkeit verschrieben. Der Patron kocht geschmackvoll und ehrlich, dabei setzt er auf regionale Produkte und Bezug zur Saison, ebenso auf lokale Lieferanten. Zur Wahl stehen ein Menü mit drei bis fünf Gängen (auch vegetarisch) sowie das 7-Gänge-Menü "Signature Dish". Das Ambiente ist ein Mix aus neuzeitlich und rustikal, herzlich und aufmerksam der Service. Im Sommer hat man ein paar Tische vor dem Haus.

Unser herzlicher Dank gilt unseren Gästen, Partnern, Lieferanten und vor allem unserem Team. Eine solche Auszeichnung erreicht man nur gemeinsam!

Ja, wir gehen einen anderen Weg. Bei uns findet man keine Pommes und unser Fokus auf Nachhaltigkeit und Regionalität mag nicht jedem zusagen. Doch gerade diese Anerkennung bestätigt uns in unserer Herangehensweise und unserem Konzept.

Eure Gastgeber,
Timo Plenter und Ina Stuke