

PHILOSOPHIE UNSERER KÜCHE

Wir, das Restaurant „Regional Friesoythe“, verfolgen ein außergewöhnliches Konzept, das sich deutlich von den üblichen Erwartungen abhebt. Seit unserer Eröffnung im Jahr 2022 hat es sich als weit erfolgreicher erwiesen, als viele es uns zunächst zugetraut hätten.

Unsere Gerichte entstehen ausschließlich aus frischen, sorgfältig ausgewählten Zutaten. Wir setzen auf kurze Transportwege, unterstützen kleine Manufakturen sowie lokale Landwirte und greifen bevorzugt auf saisonale Produkte zurück. Stolze 98 Prozent unserer Lebensmittel stammen ausschließlich aus Niedersachsen und Bremen – und nur von dort.

In unserer Küche haben Dosenöffner, Fertigsoßen, Zusatzstoffe oder künstliche Geschmacksverstärker keinen Platz. Auch Fritteuse, Schokolade oder langwierige Fermentation gehören nicht zu unserem Repertoire. Die Natur versorgt uns das ganze Jahr über mit allem, was wir brauchen – dank sorgfältig gelagerter Vorräte, zuverlässiger Lieferanten, die ganzjährig ernten, und einer großen Portion Kreativität in unserer Küche. Bei uns ist alles hausgemacht: Wir backen unser Brot selbst und bereiten sämtliche Soßen frisch zu. Das ist echtes Handwerk – und das schmeckt man!

FAUNA

DAS MENÜ

Kürbis | Gnocchi

Vichyssoise | Stuten | Öl

Bohnen | Schwein | Schaum

Lachsforelle | Lauchfondue

Ente | Sellerie | Kirsche

Tiramisu

Einstimmung ins Menü

Brot & Butter

Kleiner Gruß

Birne | Zabaglione

FLORA

DAS MENÜ

Kürbis | Gnocchi

Vichyssoise | Stuten | Öl

Bohnen | XO | Schaum

Karotte | Lauchfondue

Wurzel | Sellerie | Kirsche

Tiramisu

6-Gang 72 €

5-Gang ohne Lachsforelle | Karotte 62 €

Weinbegleitung | Alkoholfreie Weinbegleitung

5 Gang 33 € | 6 Gang 38 €

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.



Einstimmung ins Menü

Brot & Butter

Kleiner Gruß

GREEN STAR MENÜ

Kürbis | Gnocchi

Vichyssoise | Stuten | Öl

Béchamel | Eigelb | Kartoffel

Bohnen | Schwein oder XO | Schaum

Lachsforelle oder Karotte | Lauchfondue

Herbst

Ente oder Wurzel | Sellerie | Kirsche

Birne | Zabaglione

Tiramisu

92 €

Weinbegleitung | Alkoholfreie Weinbegleitung

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.