

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

Unsere Happen
Grünkohl | Rosenkohl | Gebäck

Weizenbrot 48 Stunden Teigruhe
& Joghurtbutter

Kleiner Gruß
Rotkohl & Apfel

MENÜ

Waldorfsalat

Hokkaido & Buttermilch

Graupe & Mangold

Kartoffel & Käse

Flat Iron & Möhre

Sonnenblume Süß & Salzig

FLORA

MENÜ

Waldorfsalat

Hokkaido & Buttermilch

Graupe & Mangold

Kartoffel & Käse

Kohlrabi & Möhre

Sonnenblume Süß & Salzig

6-Gang 77 €
5-Gang ohne Kartoffel 67 €

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

Unsere Happen
Grünkohl | Rosenkohl | Gebäck

Weizenbrot 48 Stunden Teigruhe & Joghurtbutter

Kleiner Gruß
Rotkohl & Apfel

GREEN STAR MENÜ

Waldorfsalat

Hokkaido & Buttermilch

Graupe & Mangold

Kartoffel & Käse

Wirsing & Pilz

Foie Gras & Radicchio

Flat Iron oder Kohlrabi | Möhre | Zwiebel | Kirsche

Pre Dessert
Frucht & Joghurt

Sonnenblume | Süß | Salzig

8-Gang 97 €

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.