

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!

MENÜ 1/26

REGIONAL

Friesoythe

Zu jedem Menü reichen wir eine Auswahl
an kleinen Beigaben

Happen

Madeleine | Crème fraîche | Schnittlauch
Pumpernickel | Gartenkresse & Zwiebel
Grünkohl | Senf | Pilzbrühe | Liebstöckel

Einstimmung

Blumenkohl
Zwiebel | Apfelbeere | Schmand | Kräuter

Brot

Weizenbrot
24 Stunden Teigruhe
Butter | Kräuteröl

Pre Dessert

Crème | Brauner Zucker

FAUNA

Rote Beete & Dill

Langsam gegarte Rote Bete, Verjus mit
Schmand und frischem Dill

Grünkohl & Kartoffel

Grünkohlpesto, Schwein &
Butterkartoffelpüree

Sellerie & Kaviar

Geschichteter Sellerie, geräucherter
Gemüsesud, Staudensellerie-Eis &
Selleriekaviar

Wintergemüse

Variation von Wintergemüse, aromatischer
Gemüsesud, eingelegtes Gemüse, Senf &
Mayonnaise

Käse & Kürbis

Flambierter Käse vom Gut Altenoythe mit
salzigem Apfel & Kürbis

Vegetarische Foie Gras & Praline

Foie Gras aus der Natur, Praline vom
Radicchio & Jus

Huhn & Zwiebel

Bruderhahn, Cremes & Nussbutter

Sablé & Birne

Birne in verschiedenen Variationen, Keks &
Sahne

6-Gang 77 € ohne Käse & Foie Gras
8-Gang 97 €

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

MENÜ 1/26

REGIONAL

Friesoythe

Zu jedem Menü reichen wir eine Auswahl
an kleinen Beigaben

Happen

Madeleine | Crème fraîche | Schnittlauch
Pumpernickel | Gartenkresse & Zwiebel
Grünkohl | Senf | Pilzbrühe | Liebstöckel

Einstimmung

Blumenkohl
Zwiebel | Apfelbeere | Schmand | Kräuter

Brot

Weizenbrot
24 Stunden Teigruhe
Butter | Kräuteröl

Pre Dessert

Crème | Brauner Zucker

FLORA

Rote Beete & Dill

Langsam gegarte Rote Bete, Verjus mit
Schmand und frischem Dill

Grünkohl & Kartoffel

Grünkohlpesto & Butterkartoffelpüree

Sellerie & Kaviar

Geschichteter Sellerie, geräucherter
Gemüsesud, Staudensellerie-Eis &
Selleriekaviar

Wintergemüse

Variation von Wintergemüse, aromatischer
Gemüsesud, eingelegtes Gemüse, Senf &
Mayonnaise

Käse & Kürbis

Flambierter Käse vom Gut Altenoythe mit
salzigem Apfel & Kürbis

Vegetarische Foie Gras & Praline

Foie Gras aus der Natur, Praline vom
Radicchio & Jus

Kräuterseitling & Zwiebel

Kräuterseitling, Cremes & Nussbutter

Sablé & Birne

Birne in verschiedenen Variationen, Keks &
Sahne

6-Gang 77 € ohne Käse & Foie Gras

8-Gang 97 €

Weinbegleitung |

Alkoholfreie Weinbegleitung

6 Gang 38 € | 8 Gang 48 €