

PHILOSOPHIE UNSERER KÜCHE

Herzlich willkommen zu unseren Veganen Wochen im
Regional Friesoythe!

Auf den ersten Blick klingt veganes Kochen im Restaurant
ganz einfach, doch wenn man sich anschaut, was in der
Gastronomie tatsächlich angeboten wird, merkt man schnell:
Die Auswahl ist oft gering.

Gerade in vielen niedersächsischen Restaurants findet man
meist nur ein indisches veganes Curry, einen Salat oder eher
fades Gemüse oder man setzt auf Ersatzprodukte, die dann als
„Innovation“ verkauft werden.

Wir wollten es anders machen. Deshalb haben wir uns über
drei Jahre Zeit genommen, um aus Zutaten, die ausschließlich
aus Niedersachsen und Bremen stammen, ein echtes veganes
Menü zu entwickeln.

Mit den richtigen Kniffen und Techniken haben wir es
geschafft, geschmacklich auf Augenhöhe mit unserer
gewohnten Küche zu bleiben.

Wir hoffen sehr, dass es euch gefällt und freuen uns über euer
Feedback direkt am Tisch, gerne auch am Ende des Abends.

MENÜ 1/26 VEGAN
REGIONAL
friesoythe

Zu jedem Menü reichen wir eine Auswahl
an kleinen Beigaben

Happen

Unsere Happen sind kleine Appetitanreger,
die überwiegend aus den Abschnitten
unserer Hauptkomponenten entstehen und
als subtiler Auftakt auf die nächsten Gänge
vorbereiten.

Brot

Unser hausgemachtes Weizenbrot ruht 48
Stunden und wird dadurch besonders
aromatisch und bekömmlich. Serviert mit
aufgeschlagener Butter oder Kräuteröl, je
nach Verfügbarkeit.

Pre Dessert

Eine Kleinigkeit als Übergang zwischen dem
vermeintlichen Hauptgang und dem Dessert,
die Gaumen und Gedanken auf das Finale
einstimmt.

FLORA

Rote Beete & Dill

Langsam gegarte Rote Bete an Verjus, mit
Creme und frischem Dill

Grünkohl & Kartoffel

Grünkohlpesto, Kartoffelpüree

Norddeutsche Ramen

Pilz-Consommé mit Ramen-Nudeln und
Wintergemüse

Sellerie & Kaviar

Geschichteter Sellerie, geräucherter
Gemüsesud & Staudensellerie-Eis

Kräuterseitling

Kräuterseitling, Cremes & Zwiebel-Jus

Sablé & Birne

Birne in verschiedenen Variationen & Keks

Upgrade

Vegane Foie Gras +10 €
Walnuss | Apfel | Kürbis +10 €

6-Gang 70 €

4-Gang 50 € (nur mittwoch & donnerstag)
ohne Rote Beete | Dill & Sellerie | Kaviar

Weinbegleitung |
Alkoholfreie Weinbegleitung
4- Gang 24 € | 6 Gang 38 €