

## 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 2/26

# REGIONAL

*Friesoythe*

## FAUNA

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 Weizen-Sauerteigbrot  
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.

### **Kleiner Frühling**

Friskäse, Schwarzbrot, Radieschen,  
Senfkaviar, Gewürzgurke & Öl

### **Eingemachtes**

Bohnen, Zwiebel, Pilz & Nuss

### **Suppe**

Rote Beete, Walnuss, Crème Chantilly,  
Dill & Verjus

### **Aus dem Wasser**

Lachsforelle, Bordelaise, Consommé  
Thymian & Kräuter

### **Ein wenig Frankreich**

Quiche, Mürbeteig, Speckstaub  
Lauch & Mayonnaise

### **Noch mehr Frankreich**

Steckrüben-Tarte & Steckrüben-Glace

### **Heimat**

Kohlroulade & Herzoginkartoffel

### **Mach mich glücklich**

Mascarpone, Biskuit, Sonnenblume,  
Espresso & Sahne

6-Gang 77 € ohne Lachsforelle & Steckrüben-Tarte

8-Gang 97 €

Weinbegleitung |

Alkoholfreie Weinbegleitung

6 Gang 38 € | 8 Gang 48 €

MENÜ 2/26

# REGIONAL

*Friesoythe*

## FLORA

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 Weizen-Sauerteigbrot  
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.

### **Kleiner Frühling**

Friskäse, Schwarzbrot, Radieschen,  
Senfkaviar, Gewürzgurke & Öl

### **Eingemachtes**

Bohnen, Zwiebel, Pilz & Nuss

### **Suppe**

Rote Beete, Walnuss, Crème Chantilly,  
Dill & Verjus

### **Aus dem Winter**

Kohlrabi, Bordelaise, Consommé  
Thymian & Kräuter

### **Ein wenig Frankreich**

Quiche, Mürbeteig, Speckstaub  
Lauch & Mayonnaise

### **Noch mehr Frankreich**

Steckrüben-Tarte & Steckrüben-Glace

### **Heimat**

Kohlroulade & Herzoginkartoffel

### **Mach mich glücklich**

Mascarpone, Biskuit, Sonnenblume,  
Espresso & Sahne

6-Gang 77 € ohne Kohlrabi & Steckrüben-Tarte  
8-Gang 97 €

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