

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

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

Suppe

Rote Beete, Walnuss, Crème Chantilly,
Dill & Verjus

Heimat

Kohlroulade & Herzoginkartoffel

Mach mich glücklich

Mascarpone, Biskuit, Sonnenblume,
Espresso & Sahne

4-Gang 49 €

3-Gang ohne Frischkäse 39 €

Weinbegleitung | Alkoholfreie Weinbegleitung
3 Gang 18 € | 4 Gang 24 €

Warum bieten wir mittwochs und donnerstags wieder ein 3- bzw. 4-Gang-Menü zusätzlich zu unseren regulären Menüfolgen
an? Zeit ist ein entscheidender Faktor.

Viele unserer Stammgäste – ebenso Gäste, die uns zwei- bis dreimal im Jahr besuchen oder in letzter Zeit weniger häufig
kommen – haben uns darauf hingewiesen, dass ein Menü mit 6 bis 8 Gängen und einer Dauer von bis zu drei Stunden unter
der Woche schwer einzuplanen ist.

Deshalb verkleinern wir an diesen Tagen unser Menüangebot: voller Genuss, voller Geschmack, die Portionen fallen etwas
größzügiger aus, dazu servieren wir wie gewohnt unsere kleinen Happen, Brot und Butter, einen Gruß aus der Küche sowie
ein Pre-Dessert.

Die gewohnte Regional Erfahrung, nur etwas kompakter und zeitlich flexibler.

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.