

MENÜ 1/26

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.

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

Norddeutsche Ramen

Pilz-Consommé mit Ramen-Nudeln und
Wintergemüse

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

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.

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

Norddeutsche Ramen

Pilz-Consommé mit Ramen-Nudeln und
Wintergemüse

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 €