

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*

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.

### 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

#### 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 €