

MENÜ 3/26

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.

Vegetarisch & nicht vegetarisch

Die erste Ernte

Gurke, Frisée, Dill,
Frischkäse, Essig & Öl

Interpretation

Zwiebelsuppe, süße Zwiebel,
Perlwiebel, Brioche & Käse

Heimat

Geschmortes Rind oder Austernpilz
Macairekartoffeln,
Rotkohl & Crème fraîche

Süß & Sauer

Rhabarber & Pudding

4-Gang 54 €

3-Gang ohne Gurke 44 €

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.