

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

Die erste Ernte

Gurke, Frisée, Dill,
Frischkäse, Essig & Öl

Umami

Sellerie, Pilz, Walnuss

Interpretation

Zwiebelsuppe, süße Zwiebel,
Perlzwiebel, Brioche & Käse

Aus dem Winter

Lauch, Bratbirne,
Schaum & Fenchel

Carbonara

Ravioli, Pastinake, Petersilienwurzel,
Nussbutter & Schnittlauch

Signature Dish

Terrine von der Vegetarischen Foie Gras

Heimat

Geschmorter Austernpilz, Macairekartoffeln,
Rotkohl & Crème fraîche

Süß & Sauer

Rhabarber & Pudding

6-Gang 77 € ohne Lauch & Terrine

8-Gang 97 €

Weinbegleitung |

Alkoholfreie Weinbegleitung

6 Gang 38 € | 8 Gang 48 €

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.

NICHT VEGETARISCH

Die erste Ernte

Gurke, Frisée, Dill,
Frischkäse, Essig & Öl

Umami

Sellerie, Pilz, Walnuss

Interpretation

Zwiebelsuppe, süße Zwiebel,
Perlzwiebel, Brioche & Käse

Aus dem Wasser

Stör, Bratbirne,
Lauch & Fenchel

Carbonara

Ravioli, Pastinake, Petersilienwurzel,
Nussbutter & Schnittlauch

Signature Dish

Terrine von der Vegetarischen Foie Gras

Heimat

Geschmortes Rind, Macairekartoffeln,
Rotkohl & Crème fraîche

Süß & Sauer

Rhabarber & Pudding

6-Gang 77 € ohne Stör & Terrine

8-Gang 97 €

Weinbegleitung |

Alkoholfreie Weinbegleitung

6 Gang 38 € | 8 Gang 48 €