

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  
großzügiger 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.

Unser Kleingedrucktes

Ab einer Gruppengröße von 7 Personen ist in unserem Restaurant ausschließlich eine einheitliche Reservierung mit einem  
6- oder 8-Gang-Menü möglich auch am Mittwoch und Donnerstag. Die Weinbegleitung ist nicht im Menüpreis enthalten,  
kann jedoch am Abend der Reservierung zusätzlich bestellt werden.

Es gelten unsere allgemeinen Stornierungsgebühren.

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.