

Die nächsten veganen Wochen finden vom 06.05. bis 16.05.2026 statt.
Reservierungen sind ab sofort möglich!

MENÜ VEGAN 2/26

REGIONAL *Friesoythe*

VEGAN

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.

Karotte / Meerrettich /
Knoblauch / Zwiebel

Urgetreide / Bärlauch /
Sonnenblumenkerne

Erbse / Kartoffel /
Liebstöckel

Spargel / Schwarzbrot / Kerbel /
Frisee

Carbonara / Pastinake /
Petersilienwurzel / Schnittlauch

Signature Dish
Vegane Foie Gras

Sellerie / Salz / Austernpilz /
Rotkohl

Erdbeere / Rhabarber /
Baiser

4 Gang 50 € ohne Karotte, Urgetreide, Carbonara & Vegane Foie Gras
(4 Gang nur am Mittwoch & Donnerstag)

6-Gang 70 € ohne Carbonara & Vegane Foie Gras
8-Gang 90 €

Weinbegleitung | Alkoholfreie Weinbegleitung
4 Gang 28 € | 6 Gang 38 € | 8 Gang 48 €