

## VEGAN IN FRIESOYTHE

Herzlich willkommen zu unseren Veganen Wochen im  
Regional Friesoythe!

Auf den ersten Blick klingt veganes Kochen im Restaurant  
ganz einfach, doch wenn man sich anschaut, was in der  
Gastronomie tatsächlich angeboten wird, merkt man schnell:  
Die Auswahl ist oft gering.

Gerade in vielen niedersächsischen Restaurants findet man  
meist nur ein indisches veganes Curry, einen Salat oder eher  
Pommes ohne Mayonnaise oder man setzt auf Ersatzprodukte,  
die dann als „Innovation“ verkauft werden.

Wir wollten es anders machen. Deshalb haben wir uns über  
drei Jahre Zeit genommen, um aus Zutaten, die ausschließlich  
aus Niedersachsen und Bremen stammen, ein echtes veganes  
Menü zu entwickeln.

Mit den richtigen Kniffen und Techniken haben wir es  
geschafft, geschmacklich auf Augenhöhe mit unserer  
gewohnten Küche zu bleiben.

Wir hoffen sehr, dass es euch gefällt und freuen uns über euer  
Feedback direkt am Tisch, gerne auch am Ende des Abends.

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

Gurke / Erbse /  
Liebstöckel

Spargel / Schwarzbrot / Kerbel /  
Frisee

Carbonara / Pastinake /  
Petersilienwurzel / Schnittlauch

Signature Dish  
Vegane Foie Gras

Sellerie / Austernpilz /  
Rotkohl / Kartoffel

Rhabarber / Ingwer  
Baiser / Erdbeere

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 €