

# Land & Handgemacht - Mehr als kochen

Mit diesen Worten beschreiben wir unsere konsequent nachhaltige und kreative Küche.

Im Sinne dieser Einstellung ernten wir selber von einem kleinen biodynamischen Acker in Ochsenwerder, betreuen Bienen und ein Urban Gardening Projekt direkt am Restaurant. Mehr als kochen eben. Mit diesen Projekten möchten wir die Natur sowie die daraus erzeugten Produkte besser verstehen.

Wir engagieren uns für Landwirte, Gärtner und unsere Produzenten, kaufen direkt ab Hof. Sie erbringen großartige leidenschaftliche Arbeit und verdienen es an dieser Stelle genannt zu werden. Ihr Engagement ermöglicht es uns, jeden Tag mit den schönsten Produkten zu kochen und unser Handwerk zu leben.

All unsere Produkte besitzen Bio-Qualität, außer Wild und Seefisch.

Wir sind biozertifiziert nach DE-ÖKO-039.

**Maurice Blank - Hamburg Lemsahl**  
Gemüse, Kräuter, Kartoffeln und Eier

**Arne Bläsing Elbwild - Leisterförde**  
Wildfleisch und weidegeschossenes Rindfleisch

**Demeter Gut Wulfsdorf - Ahrensburg**  
Gemüse- und Molkereiprodukte

**Bioland Schlachtereie Fricke - Ellerbek**  
Schweine-, Rind- und Lammfleisch

**Demeter Hof Klostersee - Grömitz**  
Vollkornmehle, Molkereiprodukte, Jungrind, Schwein

**Kattendorfer Hof - Kattendorf**  
Solidarischer Ernteanteil – Gemüse, Kräuter, Molkereiprodukte und Mehl

**Bio Hofmolkerei Dehlwes - Lilienthal**  
Molkereiprodukte

**Fischfeinkost Baier – Börnsen**  
Nachhaltiger Fischhandel

**Grell Naturkost - Kaltenkirchen**  
Basiszutaten wie Salz, Zucker und Getreideprodukte

# 3

UNSER 3 GANG MENU | 44 €

Weinbegleitung | 25 €

Hausgebackene Brotsorten & geschlagene Butter  
mit herzhaftem Einstieg

\* \* \*

**Tomate | handgemachter Ziegenkäse | Olivenöl-Emulsion**

\*\*\*

**Weideangus | Ackergemüse | Estragonjus**

\*\*\*

**Erdbeere | weiße Schokolade | Rahm**

\*\*\*

Süßer Abschluss

ZUSÄTZLICHER MENUGANG

**Käse Wolfs Junge 9 €**

Sollte Rind nicht Ihrem Geschmack entsprechen,  
bieten wir Ihnen gerne eine Alternative an.

# 5

UNSER 5 GANG MENU | 62 €

Weinbegleitung | 40 €

Hausgebackene Brotsorten & geschlagene Butter  
mit herzhaftem Einstieg

\* \* \*

**Tomate | handgemachter Ziegenkäse | Olivenöl-Emulsion**

\*\*\*

**Fang des Tages | Gartenkräuter | Gurke**

\*\*\*

**Bauerngockel | Fermente | Teriyaki**

\*\*\*

**Weideangus | Ackergemüse | Estragonjus**

\*\*\*

**Erdbeere | weiße Schokolade | Rahm**

\*\*\*

Süßer Abschluss

# vegetarisch

UNSER 5 GANG MENU | 55 €

Weinbegleitung | 40 €

Hausgebackene Brotsorten & geschlagene Butter  
mit herzhaftem Einstieg

\*\*\*

**Tomate | handgemachter Ziegenkäse | Olivenöl-Emulsion**

\*\*\*

**Spargelsüppchen | Kerbel**

\*\*\*

**Hirtenkäse | Gartenkräuter | Gurke**

\*\*\*

**Falafel Wolfs Junge**

\*\*\*

**Erdbeere | weiße Schokolade | Rahm**

\*\*\*

Süßer Abschluss

# 7

UNSER 7 GANG MENU | 79 €

Weinbegleitung | 54 €

Hausgebackene Brotsorten & geschlagene Butter  
mit herzhaftem Einstieg

\*\*\*

**Tomate | handgemachter Ziegenkäse | Olivenöl-Emulsion**

\*\*\*

**Bouillabaisse Wolfs Junge**

\*\*\*

**Fang des Tages | Gartenkräuter | Gurke**

\*\*\*

**Geflügelleberpâte | Süßweingel | Armer Ritter**

\*\*\*

**Bauerngockel | Fermente | Teriyaki**

\*\*\*

**Weideangus | Ackergemüse | Estragonjus**

\*\*\*

**Erdbeere | weiße Schokolade | Rahm**

\*\*\*

Süßer Abschluss