

# KAISERKÜCHE

clarissa & malte ibbeken

## EIN MENÜ IM WANDEL

Omnivore

Begrüßung aus der Küche

---

### Brotzeit

---

**Weißer Spargel, Grünes, Butter**

(Hof Stolle, Krautsalon, Dehlwes)

**Kohlrabi, Radieschen, Rahm**

(Grummersort, Dehlwes)

**Auster, Schnittlauch, Toast**

(AusterRegion, Küchengarten)

**Jungrind, Rhabarber, Kartoffel**

(Grummersort, Hof Stolle, Moorschlatt)

**Joghurt, Erdbeer, Schokolade**

(Dehlwes, Hof Stolle)

---

### Kulinarischer Abschluss

kleine Speisenfolge 65,00

mittlere Speisenfolge 80,00

große Speisenfolge 95,00

\*inklusive Brita gefiltertem Tafelwasser

Begleitende Getränke werden nach Verbrauch berechnet

rauschfreie Begleitung 0,1l ab 30,00 €

berauschende Begleitung 0,1l ab 40,00 €

# KAISERKÜCHE

clarissa & malte ibbeken

## EIN MENÜ IM WANDEL

vegetarisch

Begrüßung aus der Küche

---

Brotzeit

---

**Weißer Spargel, Kerbel, Butter**

(Hof Stolle, Dehlwes)

**Kohlrabi, Radieschen, Rahm**

(Grummersort, Dehlwes)

**Kartoffel, Schnittlauch, Gewürz**

(Hof Stolle, Küchengarten)

**Sommerknödel, Rhabarber, Käse**

(Hof Stolle, Hof Butendiek)

**Joghurt, Erdbeer, Schokolade**

(Diers Hof, Hof Stolle)

---

**Kulinarischer Abschluss**

kleine Speisenfolge 65,00

mittlere Speisenfolge 80,00

große Speisenfolge 95,00

\*inklusive Brita gefiltertem Tafelwasser

Begleitende Getränke werden nach Verbrauch berechnet

rauschfreie Begleitung 0,1l ab 30,00 €

berauschende Begleitung 0,1l ab 40,00 €

# KAISERKÜCHE

clarissa & malte ibbeken

## TEAM

Clarissa J. Ibbeken

Malte Ibbeken

Alke Twarz

Christiane Folte

Benjamin Rind

Jonas Peth

Anne Scheicht

Maria Neumann

## MORE SOCIAL - LESS MEDIA

Genieß' den Abend und verzichte auf  
Fotoaufnahmen der Räumlichkeiten.

Schenke deine Aufmerksamkeit  
der Kulinarik und unseren  
hochwertigen Produkten.

Nachhaltigkeit, der Respekt vor der Natur, sowie der persönliche Bezug zu unseren Erzeugern & Produzenten haben für uns oberste Priorität. Den Großteil unserer Produkte beziehen wir aus dem Oldenburger Land. Lieferwege halten wir so kurz wie möglich, außerdem unterstützen wir kleine Betriebe und Manufakturen. Es kann daher vorkommen, dass unser Verbrauch die Kapazitäten der Erzeuger übersteigt und wir kurzfristig unser Menü anpassen müssen.