

KAISERKÜCHE

clarissa & malte ibbeken

Speisefolge

Snack

Brotzeit

Rotkohl, Joghurt, Sorbet

[2022-Grummersort, Dehlwes]

Lachsforelle, Feldsalat, Käse oder offene Ravioli,
Eiweiß, Nussbutter

[Forellenhof Benecke, Dehlwes,]

Rhabarber, Hibiskus, Fichtennadel

[2022-Hof Stolle, Dr. Jaglas, 2022-eigene Ernte]

Rind, Senfsaat, Kartoffel oder Emmer, Sellerie,
Frischkäse

[Wild auf Fleisch, Biohof Agena, Mühle Erks, Grummersort]

Biskuit, Kaffeekombucha, Creme oder
Käse, Rote Bete

[Käthe Kaffee, eigene Herstellung, Dehlwes,
Haverkamp, Grummersort]

Berauschende Getränkefolge: 38 € | 57 €

Rauschfreie Getränkefolge: 33 € | 40 €

Kleine Speisefolge 70 €

Große Speisefolge 95 €

*gefiltertes Wasser inkludiert

Wegzehrung

Kleine Karte

Vorweg

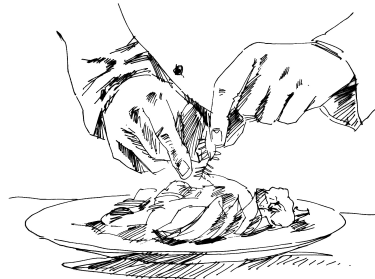
Brotzeit

Baguette, Eingelegtes, Frisches,
Fermentiertes, Gänseschmalz,
Salzbutter
15 €

Krustentier-Schaumsuppe,
Kresseschaum, gebackene White
Tiger Garnele, Kräuteröl
14 €

Fermentierter Rotkohl,
Joghurtschaum, Kardamom, Sorbet
13 €

Mariniertes Gänseherz,
Apfelvinaigrette, Feldsalat,
Rote Zwiebel, gepoppte Gerste
16 €



Abschluss

Birnenkompott,
Tonkabohnen -Parfait,
Birnenschale
14 €

Maiwipfel-Pavlova, Apfel-
Sorbet, Räucherzucker-Sahne
10 €

Käse, Vogelbeerengelee,
Brot
14 €

Hauptsache

Lachsforellenfilet pochiert,
Käseschaum, Kräuterseitlinge,
Kartoffel-Feldsalat Püree
45 €

Emmerrisotto, Frischkäse,
Sellerie, Kresse
28 €

Kalbsleber, Jus, Apfelrelish,
Kartoffelpüree, Röstzwiebel
35 €

Erzeuger und Produzenten

Alles beginnt an der Wurzel, mit der Auswahl des besten Produkts. Das Beste aus dem was hier und jetzt vorhanden ist. Aus diesem Grund richtet sich unsere Karte voll und ganz nach der Ernte unserer Erzeuger & Produzenten.

Hofgemeinschaft Grummersort | Neuemeere | Deichschäferei Butjadingen | J. Benner |

Gärtnerei Erdfrüchte | Krautsalon | Holzofenbäckerei Ripken | AusterRegion |

Frisch Gefischt | Edelpilze Janssen | Eytje Hof | uvm.

KAISERKÜCHE

clarissa & malte ibbeken

Team

Alke Twarz
Christiane Folte
Anne Scheicht
Maria Neumann
Clarissa J. Ibbeken
Malte Ibbeken

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 unsere Karte anpassen müssen.