

KAISERKÜCHE

clarissa & malte ibbeken

Speisefolge

Snacks

Quark, Kohlrabi, Sauerampfer

[Milchhof Diers, Grummersort, Krautsalon]

Wildaustern, Butter, Spinat **oder**
Erbse, Spinat, Radieschen

[AusterRegion, Grummersort, Milchhof Diers]

Schafskäse, Lauch

[Haverkamp, Grummersort]

Brot & Butter

Salzwiesen-Kalb, Spargel, Kartoffel

oder

Spargel, Ei, Kartoffel

[Wild auf Fleisch, Grummersort, Hof Heumoor, Hof Stolle]

Rhabarber, Roggen, Schmand **oder** Käse,
Fruchtsenf

[Erdfrüchte, eigene Herstellung, Dehlwes,
Grummersort]

Berauschende Getränkefolge: 38 € | 57 €

Rauschfreie Getränkefolge: 33 € | 40 €

Kleine Speisefolge 74 €

Große Speisefolge 99 €

*gefiltertes Wasser inkludiert

Wegzehrung

Vorweg

Kleine Brotzeit

Baguette, Eingelegtes, Frisches,
Gänseschmalz, Salzbutter

12 €

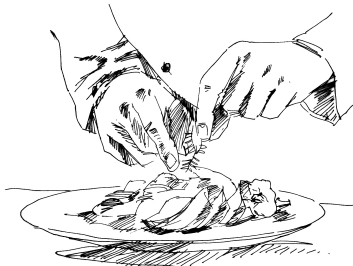
Quark-Macisblüte Kuchen,
gehobelter Kohlrabi, Chips,
Sauerampferöl

14 €

Gebratene Jakobsmuscheln, Beurre
Blanc, mariniertes Fenchel,
Kartoffel-Croutons

23 €

Kleine Karte



Abschluss

Kardamom-Eis, Espresso,
Baiser

6 €

Geschmorter Rhabarber,
Roggenstreusel, Schmandeis

14 €

Feine kleine Käseauswahl,
Fruchtsenf, Brot

14 €

Hauptsache

Gegrillter Spargel, Gelbe Bete-
Schnittlauch Relish, gepuffte
Gerste, Bärlauch-Spargel Essenz

31 €

Schafskäse-Ravioli, Heu-Schaum,
Spinatpüree, Wildkräuter

35 €

Jungschaf geschmort, Heu-Jus,
Selleriepüree, Schnittlauch,
eingelegte Zwiebeln, Gnocchi

40 €

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 | Neumeere | Deichschäferei Butjadingen | J. Benner | Fräulein Mäh

Gärtnerei Erdfrüchte | Krautsalon | Wild auf Fleisch | AusterRegion | Käthe Kaffee

Frisch Gefischt | Edelpilze Janssen | Eytje Hof | uvm.

KAISERKÜCHE

clarissa & malte ibbeken

Team

Alke Twarz
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.