

# KAISERKÜCHE

clarissa & malte ibbeken

## Speisefolge

Snacks & Brot

Gemüse, Buttermilch, Schalotten  
[Gärtnerei Erdfrüchte, Grummersort, Dehlwes]

Bohne, Jungschaf, Knoblauch **oder** Bohne, Lauch, Knoblauch  
[Hof Stolle, Gärtnerei Erdfrüchte, Fräulein Mäh]

Gelbe Bete, Honig, Koriander  
[Grummersort, Klaus Hein]

Duroc Schwein, Käse, Wirsing **oder** Kartoffel, Weißkohl, Käse  
[Stefans Bauernladen, Grummersort, Engelhof]

Zwetschge, Estragon, Schokolade **oder** Ziegenkäse, Zwetschge, Estragon  
[Obsthof Quast, Grummersort, Ziegerei]

Kleine Speisefolge 74 €

Große Speisefolge 99 €

\*gefiltertes Wasser inkludiert

Wegzehrung

Berauschende Getränkefolge: 38 € | 57 €

Rauschfreie Getränkefolge: 33 € | 40 €

## Vorweg

Kleine Brotzeit  
Brot, Mariniertes, Frisches,  
Schmalz, Dip  
12 €

Mariniertes Gemüse,  
Blumenkohlcreme, Kimchi,  
gefrorene Buttermilch,  
Schalottensalz  
18 €

Geflügel-Cremesuppe, gepuffte  
Gerste, Petersilie  
13 €

## Kleine Karte



## Abschluss

Weißes Schokoladen-Eis,  
Espresso  
7 €

Käseauswahl, Zwetschgen-  
Chutney, Baguette  
14 €

Menü-Dessert  
15 €

## Hauptsache

Gelbe Bete Gratin, Koriander,  
Radicchio, Roggenstreusel  
25 €

Gerstenrisotto, Erbsen-Hummus,,  
gebratene Kräuterseitlinge,  
fermentiertes Öl  
28 €

Lengfisch, Jus, Röstzwiebel,  
fermentierter Spitzkohl,  
Kartoffelkuchen  
42 €

## 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 | Odefey&Töchter | 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  
Nadine Schmidt  
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.