

KAISERKÜCHE

clarissa & malte ibbeken

Speisefolge

Snacks & Brot

Rotkohl, Ricotta, Erdbeere

[Hof Stolle, Bioland Hof Allers, Diershof, Ernte Sommer 2023]

Wildauster, Rote Bete, Meerrettich oder Rote Bete, Meerrettich, Milchkefir
[Grummersort, AusterRegion, Kräutergarten,]

Sellerie 2022 & 2023, Kissabel Rouge
[Grummersort, C-P. Münch]

Freiland Gans, Rosenkohl oder Rosenkohl, Rauchbutter, Kartoffel
[Jürgen Benner, Allers Hof, Dehlwes]

Gelbe Bete, Ingwer, Schokolade oder Frischkäse, Bergkäse, fermentierte Himbeere
[Grummersort, Biohof Stövesandt, Obsthof Quast]

Kleine Speisefolge 78 €

Große Speisefolge 99 €

*gefiltertes Wasser inkludiert

Wegzehrung

Berauschende Getränkefolge: 38 € | 57 €

Rauschfreie Getränkefolge: 33 € | 40 €

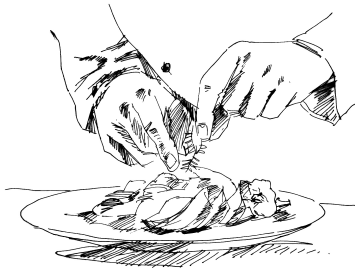
Kleine Karte

Vorweg

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

Gebeizte Regenbogenforelle,
Kürbis-Salsa, Kabocha-Creme,
Steirisches Öl
22 €

Rote Bete Cremesuppe, Kardamom-
Schaum, gepuffte Gerste
13 €



Hauptsache

Pilzstrudel, Weißweinschaum,
eingelegte Spitzpaprika,
Rosmarin-Gel
29 €

Wildschwein-Ragout,
Wurzelpetersilie, Petersilien-Öl,
Serviettenknödel
42 €

Abschluss

Karamell-Creme,
Holunderbeeren-Birne,
Buchweizen-Crunch
13 €

Käseauswahl, Fruchtseuf,
Baguette
14 €

Menü-Dessert
15 €

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.

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen sprechen Sie uns gerne an.

KAISERKÜCHE

clarissa & malte ibbeken

Team

Alke Twarz
Anne Scheicht
Maria Neumann
Malina Snakker
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.