

KAISERKÜCHE

clarissa & malte ibbeken

Speisefolge

Snacks & Brot

Wintersalat, Holunderknospe, Möhre

[Grummersort, eigene Ernte]

White Tiger Garnele, Kohlrabi, Kräuter **oder** Sellerie, Butter, Walnuss

[Neue Meere, Grummersort, Dehlwes, Kräutergarten]

Bergkäse, Trockenfrüchte

[Grummersort, Dehlwes, Bremer Gewürzhandel]

Rind, Pastinake, Flowersprouts **oder** Grünkohl, Senf, Flowersprouts

[Stefans Bauernladen, Allers, eigene Herstellung]

Kürbiskerne, Apfel **oder** Rouge et Blanc, Apfel, Kürbiskerne

[C.P. Münch, Oleo, Grummersort]

Kleine Speisefolge 85 €

Große Speisefolge 110 €

*gefiltertes Wasser inkludiert

Berausende Getränkefolge: 38 € | 57 €

Rauschfreie Getränkefolge: 33 € | 40 €

Wegzehrung

Unser Menü wurde sorgfältig zusammengestellt und abgestimmt
und kann daher nicht verändert werden.

Kleinigkeiten

Kalt

Sauerteigbrot, Hummus oder Gänseschmalz

6,5€

Wintersalate, Holunderknospen-Dressing, Röstbrot

10 €

Kartoffel-Chips, Sahnejoghurt, Rauchsatz

8,5€

Warm

Sellerie-Schaumsuppe, Knoblauch-Frischkäse, Kräuter-Öl

9 €

Gebackene Selleriewürfel, Senfschaum, Walnussgranola

16 €

Gedünsteter Kohlrabi, Apfel, gebeizter Kardamom-Lachs

15 €

Spinat-Knödel, Bergkäseschaum, Grünkohl-Chips

18 €

Konfiert & gebackene Gänsekeule, Jus, Pastinakenpüree, Flowersprouts

22 €

Abschluss

Hart- & Weichkäse, Feigensenf, Knäckebrötchen

12 €

Vanilleeis, Espresso oder Apfelkompott

5,5€

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

KAISERKÜCHE

clarissa & malte ibbeken

Team

Alke Twarz
Anne Scheicht
Kilian Hehl
Maria Neumann
Neele Poppe
Malina Snakker
Alex Fischer
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.