

# KAISERKÜCHE

clarissa & malte ibbeken

## Speisefolge

Kräuter & Möhre

---

Sellerie, Bärlauch, Wildkräuter  
[Grummersort, Krautsalon, Diershof]

Lachsforelle, Senf, Spinat **oder** Wachtelei, Senf, Spinat  
[Forellenhof Benecke, Grummersort, Odefey & Töchter]

Radieschen, Kohlrabi  
[Grummersort]

Brot, Butter  
[Orto, Dehlwes]

Weidehuhn, Lauch **oder** Bandnudeln, Bergkäse, Lauch  
[Odefey & Töchter, Grummersort, eigene Produktion]

Rhabarber, Zitronenverbene, Schmand **oder** Käse, Rhabarber  
[Grummersort, Ziegerei]

---

Wegzehrung

Kleine Speisefolge 85 €  
Große Speisefolge 110 €  
\*gefiltertes Wasser inkludiert  
Käse-Update 11 €

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

Berauschende Getränkefolge: 40 € | 59 €  
Rauschfreie Getränkefolge: 37 € | 44 €

## Vorweg

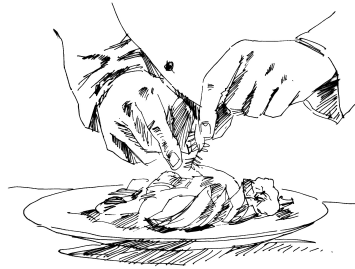
---

Sauerteigbrot, Salzbutter,  
Gartenkresse  
6,5€

Wilde Wattauster, Verjus,  
Senfsaat  
5,5€/Stk.

Pilz-Schaumsuppe,  
Schnittlauch, Röstbrot,  
Kräuteröl  
15 €

## Kleine Karte



## Abschluss

---

Hart- & Weichkäse,  
Feigensenf, Knäckebrot  
11 €

Vanille-Eis, kandierte  
Kerne, Rhabarber  
12 €

## Hauptsache

---

Geräuchertes Sauerkraut,  
Nussbutterschaum, Kroketten,  
Schnittlauch  
28 €

Schweinebauch, Jus,  
fermentierter Kohlsalat,  
Kartoffelpüree  
31 €

## 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 | Odefey&Töchter | Fräulein Mäh  
Gärtnerei Erdfrüchte | Krautsalon | Wild auf Fleisch | AusterRegion | Käthe Kaffee | Stefans Bauernladen  
Eekenhof | Ziegerei | Furth-Hof | Frisch Gefischt | Oleo Öle | uvm.

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

# 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.