

KAISERKÜCHE

clarissa & malte ibbeken

Speisefolge

Snacks

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]

Süßer Abschluss

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 €
Käse Update Begleitung: 9 €

Vorweg

Sauerteigbrot, Salzbutter,
Gartenkresse
6,5€

Septembertomaten-Mousse,
Wildkräutersalat, Anis-
Mürbeteig
12 €

Pilz-Schaumsuppe,
Schnittlauch, Röstbrot,
Kräuteröl
15 €

Kleine Karte



Abschluss

Hart- & Weichkäse,
Feigensenf, Knäckebrot
11 €

Sauerrahm-Verbene Eis
Rhabarberkompott,
kandierte Kürbiskerne
9 €

Hauptsache

Geräuchertes Sauerkraut,
Nussbutterschaum, Kroketten,
Schnittlauch
28 €

Ziegenrollbraten, Jus,
fermentierter Kohl, Kartoffel-
Lauchpüree
35 €

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.