

GETRÄNKE

gut2 - Quellwasser ist frei

Ebenso der Kaffee/Tee zum Dessertbuffet

...und ein feiner Digestif aus der Destillerie Isarnhoe

Folgende Getränke können Sie käuflich erwerben:

Bier	€	
„Buddel Beer“ v. Faß Alsterwasser	0,33 l	3,00

Von der Obstquelle

Saft:		
Holsteiner Cox sortenrein	0,2 l	2,00
Obstwein:		
Apfel, Birne/Quitte, Quitte Karaffe	0,2 l	3,00

Wein vom Weingut Reibold, Pfalz

2018 Riesling „vom Löss“		
2018 Rosé		
2018 „Cuvée Rot“		
Karaffe	0,2 l	6,00
Flasche	0,7 l	18,00

in Terrinen zu Tisch gebracht:

Holsteiner Minestrone

Crouçons | Käse | Brot | Sauerrahmbutter | Salz
Gemüsehof Peters | Meierhof Möllgaard | De Oekomekburen
Passader Backhaus | Ostseesalzmanufaktur

weiter am Buffet:

Marinierte Rinderbrust

„cole slaw“ vom Dithmarscher Sauerkraut
Hofschlachtere Untiedt | Kohlosseum

Sülze & Schinken vom Sattelschwein - sc. vinaigrette

„prahls“ | Eike Fandrey | Hunkelstide | Gemüsehof Peters

Mariniertes Bauernhähnchen

mit Quitte & Rapskernschrot
Schönmoorer Hof | Obstquelle

Lachsforelle: Tatar & warm gebeizt

junge Sprossen | Honig-Senf-Dip
Fischzucht Reese | Imkerei Butenschön | verture farm

„Antipasti“ vom Kürbis

junger Schafs- und Ziegenkäse
Gemüsehof Peters | Ziegenhof Rehder | Käsemanufaktur Travenhorst

Brot | Butter | Leinölquark

Passader Backhaus | De Oekomekburen | Schönmoorer Hof

Frische pochierte Eier

Ostseesalz
Hof Aderholt | Ostseesalzmanufaktur

„Boeuf á la Bourguignonne“ auf Holsteiner Art

mit Galloway, Birne & Rote Beete
Wagnershof | Gemüsehof Peters | Obstquelle

„live“ vom Brett:

Nacken vom Angler Sattelschwein - „prahls“

Lamm mit Kräuter-Honig-Kruste

Schäferei Bähns | Käsemanufaktur Travenhorst | Imkerei Butenschön

Barschfilet auf Rahmwirsing

Fischzucht Reese | Gemüsehof Peters | De Oekomekburen

Spitzkohl-Käse-Quiche - Apfel-Zwiebel-Marmelade

Gemüsehof Peters | De Oekomekburen | Obstquelle

Frisches Gemüse aus dem Ofen - Gemüsehof Peters

geröstete „Red Fantasy“-Kartoffeln | Stampf von der Linda -

Heinrichshof

Käse vom Brett

Chutneys & Sprossenbrot
Ziegenhof Rehder | Jahnkes Ziegenkäse | Meierhof Möllgaard
Küstenmanufaktur | Passader Backhaus

Obstwein-Birnen & Dörrapfel-Confit

Apfel-Schwarzbrot-Kuchen

„TiramiSu“ von Apfel & hausgemachter Dickmilch

„Lassi“ von Joghurt & Honig | vanillierte Buttermilch
Hunkelstide | Obstquelle | De Oekomekburen | Imkerei Butenschön

EIS! - Buffet

Mandarinenorbet | Kastanieneis mit Nüssen | Ziegeneis
Bauernhofeis Steffens | Jahnkes Ziegenkäse

für die Blumen-Dekoration sorgte:

Gärtnerei Nietosdateck