



Um Ihnen möglichst frische Qualität zu bieten, legen wir großen Wert auf regional angebaute und produzierte Rohstoffe. Die Philosophien von Slow Food und Gerichte mit Geschichte fließen deshalb in unsere Speisenauswahl mit ein.

Alte regionale Gerichte werden mit hiesigen Produkten für Sie von uns kreativ präsentiert.

Fleisch	Limousin-Rind & Galloway – Viehhandlung Holger Utermann, Güby Rind, Schwein und Wild – Schlachter Andreas Sütel, Fleckeby Galloway-Rind – Schlachtere Burmeister, Viöl Schinken und Aufschnitt, Mett – Schinken Paasch in Damendorf Wildschinken – Jens Holst, Rieseby
Obst & Gemüse & Salate	Steffenhagen, Eckernförde Landwirt Baumann und Hömann, Geltorf
Kartoffeln	Schleikartoffel – Peter Barnert, Götheby
Fische und Meeresfrüchte	Mathias Nanz, Schleswig Holm Meergold, Eckernförde Geschwister Mahrt – Noorfischer, Eckernförde
Eier	Karl-Ulrich Berg, Karlshof/Güby
Brot & Brötchen	Bäcker Detlefsen, Fleckeby
Frische Pasta	BosFood, Düsseldorf Sassella, Giorgio und Francesco Tartero, Bonn
Frische Trüffel & Pilze	Trüffel- & Pilzexpress Obst & Gemüse, Köhn & Brötzmann, Kiel
Schafskäse	Milchschaafshof Solterbek, Sorgwohld/Owschlag
Ziegenkäse	Edeka Hetzel, Fahrdorf



GERICHTE
mit Geschichte

im Wandel der Jahreszeiten



schleswig-holstein
is(s)t lecker!