



Um Ihnen möglichst frische Qualität zu bieten, legen wir großen Wert auf regional angebaute und produzierte Rohstoffe. Die Philosophien von Slow Food, FEINHEIMISCH 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, Black Angus & Grey Morray – Viehhandlung Holger Utermann, Güby Schweinefleisch und Aufschnitt, Mett – Schlachter Burmeister Viöl Wildschinken – Jagd Götheby und Güby, eigene Räucherei Hausschwein Schinken - eigene Räucherei Lamm, Galloway Rind Holsteiner Färsen - Landschlachtereie Burmeister, Viöl
Geflügel	Landhühner - Bauer Schramm Ahrensböck Freilandgänse- Markeruper Geflügelzucht
Wild	Rehwild & Wildschwein - Gübyer und Fleckebyer Jäger
Obst & Gemüse & Salate	Marker, Hamburger Großmarkt Landwirt Baumann und Hömann, Geltorf Spargel - Gut Augustenhof - Osdorf
Kartoffeln	Schleikartoffel – Peter Barnert, Götheby
Fische und Meeresfrüchte	Rungis Express und Chefs Culinar Schleifischer Fischzucht Knutzen - Hohenlockstedt
Eier	Karl-Ulrich Berg, Karlshof/Güby
Milch & Joghurt & Käse	Meierei Horst Ostenfelder Meierei Käserei Holtsee Käsestrasse Schlesig-Holstein
Brot & Brötchen	Bäcker Detlefsen, Fleckeby
Frische Pasta	Sassella, Giorgio und Francesco Tartero, Bonn
Frische Trüffel & Pilze	Marker, Hamburger Großmarkt Bosfood, Düsseldorf Frau Ewers, Flensburg
Rohmilchkäse	Hof Backensholz, Backensholz Käse Affineur Kober
Schafskäse	Milchschaafshof Solterbek, Sorgwohld/Owschlag
Ziegenkäse	Jahnke's Ziegenhof, Sörup
Eis	eigene Herstellung

