

Karfreitag

im FRUCHTSPEICHER


Ein genussvolles Ende der Fastenzeit
am 18. April um 18 Uhr in Sippersfeld.

Ann-Kathrin's Baguette und Bärlauchbutter

Salat von grünem Spargel und Löwenzahn
Rauchforellen-Meerrettich-Röllchen
Frühlingskräuterspitzen

Salat von grünem Spargel und Löwenzahn
Gemüsetartar, Sauerrahm und Kerbel
Frühlingskräuterspitzen 

Zweierlei vom Lamm, Brennesselgnocchi
geschmortes Gemüse, Petersilien-Nuss Gremolata

Weierhöfer Kichererbsen auf zweierlei Art 
geschmortes Gemüse, Petersilien-Nuss-Gremolata

Rostiger Hase mit Rhabarber
Erdbeersalsa und Stracciatellacreme

Menüpreis 49,- €

Sekt, Weine, Biere und feine Erfrischungsgetränke à la carte.

Info & Reservierung
www.organic-kitchen.info

OSTERBRUNCH

wo sich Fuchs und Hase guten Morgen wünschen

am 20. & 21. April ab 10 Uhr
im Fruchtspeicher Sippersfeld

**FRÜHLINGSHAFTES
GENIESSERBUFFET
MIT ALLEM, WAS
HERZ UND GAUMEN
BEGEHREN.**

Pro Person € 32,-

Unsere kleinen Gäste
bis 14 Jahre pro Jahr € 1,-

Kaffeespezialitäten, Wein,
Bier und Erfrischungsgetränke
à la carte

„Es ist das Osterfest alljährlich
für den Hasen recht
beschwerlich.“

-Wilhelm Busch-

Deshalb wird der Osterhase
wahrscheinlich nicht zu sehen
sein, aber Schafe, Gänse und
Hühner sind rund um den
Fruchtspeicher für unsere
kleinen Gäste zu entdecken.

Wir freuen uns auf eine gute
und genussvolle Zeit mit
unseren Gästen.

Info & Reservierung
www.organic-kitchen.info

Feine Biokäse und Frischkäse

Das Beste aus Henrik Heegers Wurstküche

Herzhafte Brotaufstriche

Marmeladen und eigener Honig

Bircher Müsli,

Baked oats mit Beeren

Joghurt und Quark

Frisches Obst und Beeren

„Osterei“ frisch zubereitet:
gekocht, gerührt, gespiegelt

Planted based Rührei

Süße Versuchungen: Hefehäschen, Rübli-
und Zitronenmuffins, Rhabarbertaler

Selbstgebackene Brote und Brötchen

Bärlauchsüppchen mit Zitronenöl

Antipasti mit Rucola und Hartkäsesplitter
Rindfleischbällchen in Tomaten-Gemüsesalsa

Lammcurry mit Kichererbsen und
Frühlingsgemüse

Weierhöfer Hirsebällchen mit Kokos-
Apfelsauce und Sprossen

Ofenkartöffelchen und Blechgemüse
Frühlingskräutersalat, Essige und Öle
Erdbeer-Pannacotta mit Rhabarberragout

Sippersfelder Wasser, Mineralwasser,
Rosenthaler Streuobstwiesensaft

Bio-Teeauswahl, frisch gebrühter Biokaffee
Kuhmilch, leckere „wow no cow“ - Varianten