

Tradition im FRUCHTSPEICHER

Samstag 7. Juni um 18 Uhr

Ann-Kathrin's Lieblingsbrote
dazu Butter und Aufstriche

Rinderkraftbrühe, kleiner Leberknödel,
Wurzelgemüse

Spargelkraftbrühe, Frischkäseravioli, 
konfettierte Tomaten

Saftgulasch vom Weiderind
Bärlauchspätzle & bunter Salat

Löwenzahnrisotto, marinierte Rübchen, 
Kräuterspitzen & bunter Salat

Erdbeeramisu
Hollersabayone, Zitroneneis

Menüpreis 42,- €
Sekt, Weine, Biere und feine Erfrischungsgetränke à la Carte.

Info & Reservierung
www.organic-kitchen.info



Innovation

im FRUCHTSPEICHER

Sonntag 8. Juni um 18 Uhr

Bauernbrot mit RInderschinken / Pastrami

Bauernbrot mit zweierlei Humus 

Rinderzunge in Gelee, Rote Zwiebelmarmelade,
Wiesenkräutersalat, Holleressig und Distelöl

Mediterranes Carpaccio vom Stangenspargel,
Wiesenkräutersalat, Holleressig und Distelöl 

Ramen mit Rinderbrust, Ei, Pak Choi &
Donnerberger Lupinensauce

Ramen mit Mangold, Frühlingszwiebel,
Ei & Sesamdressing 

Sorbet Surprise

RIndsfilet sous vide, Schmorgemüse, Gnocchi

Rübchen und Karotten butterzart
sous vide gegart, Schmorgemüse, Gnocchi 

Frische Erdbeeren, Joghurtmousse, Pistazienpesto

Menüpreis 65,- € - vegetarisch 60,- €

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

Info & Reservierung
www.organic-kitchen.info



Pfingstbrunch

Pfingtsmontag 9. Juni
ab 10 Uhr
im Fruchtspeicher Sippersfeld



LANGE SCHLAFEN
UND LECKER
BRUNCHEN

Pro Person € 35,-

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

Inklusive
Sippersfelder Wasser,
Mineralwasser, Rosenthaler
Streuobstwiesensaft

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

Kaffeespezialitäten, Wein,
Bier und Erfrischungsgetränke
à la carte

Info & Reservierung
www.organic-kitchen.info

Feine Biokäse und Frischkäse
Das Beste aus Henrik Heegers Wurstküche
Antipasti mit Rucola
Herzhafte Brotaufstriche
Marmeladen und eigener Honig
Bircher Müsli
Joghurt
Frisches Obst und Beeren
Frisch zubereitete Eierspeisen
Mit Hand und Herz gebacken:
Ann-Kathrin´s Lieblingstaler, Stückchen,
Semmelchen, Brote,...

Ein Klassiker darf nicht fehlen: der Pfingstochse
- lass Dich überraschen
Selbstverständlich gibt es auch den No-Meat-
Pfingsochsen

Panna Cotta, Erdbeeren und Rhabarber