

Tradition

im FRUCHTSPEICHER

Samstag 7. Juni um 18 Uhr

Ann-Kathrin's Lieblingsbrote
dazu Butter und Aufstriche

Rinderkraftbrühe, kleiner Leberknödel,
Wurzelgemüse

Spargelkraftbrühe, Frischkäseravioli, 
konfierte 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

Pfingstmontag 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

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-
Pfingstsohnen

Panna Cotta, Erdbeeren und Rhabarber

Info & Reservierung
www.organic-kitchen.info