

Biosphären-Menü

Feldsalat in Kleikartoffeldressing mit
Ofenkürbis und gerösteten Kürbiskernen

Ostfriesische Steckrübensuppe mit Krabben

Auf der Haut gebratener Schellfischfilet in
Senfbutter mit Papenburger Gurkenkonfit und
Kleikartoffeln

oder

Rumpsteak von der Schleswig-Holsteiner Färs
mit Buschbohnen und Röstkartoffeln

oder

Selleriepüree mit geschmortem Wirsing in
Meerrettichsoße mit Möhren und Quitte

Zwetschgen in Jever Bierteig mit
Weinschaumsoße und hausgemachtem
Brombeereis

oder

Heimische Käseauswahl mit Senfrüchtesoße
und hausgebackenem Nuss-Früchtebrot

Lieferanten:

Deutsche See Fischmanufaktur Bremerhaven Igro Schmidt Norden
Albert Willts Obst und Gemüse, Kutter Christian Janhsen



09. bis 17. September 2023

Biosphären-Menü-Tage

Regional, saisonal, nich' egal.

**Biosphärenregion
Niedersächsisches
Wattenmeer**

