

TABLE  
FARM



# Unser neues Konzept im PopUp-Restaurant

Wir nehmen Sie mit auf eine Entdeckungstour durch die vielfältige Welt des Bauernhofs.

Unser Menü spiegelt die Schönheit der Jahreszeiten wider und bringt Sie in die verschiedenen Winkel eines Hofes – vom fruchtbaren Ackerland bis hin zu den lebendigen Ställen und den liebevoll gepflegten Beeten.

Jedes unserer Gerichte ist eine Liebeserklärung an die hingebungsvolle Arbeit der Bauern: frisch, authentisch und voller Geschmack.

Wir laden Sie ein, mit uns in diese wunderbare Welt einzutauchen, die Fülle und Frische der Bauernhofprodukte zu erleben und die Geschichten hinter jedem Bissen zu schmecken.



Gaart



Pflege



Ernte



Auswahl



Zubereitung

# I Begrüßung auf dem Hof

Lassen Sie sich von unserem First Part überraschen.

## II Raus aufs Feld

### *Herbst-Laubhaufen auf der Farm* <sup>E,G,H</sup>

gebratene Pilze, Pastinakenscheiben,  
Haselnusscreme-Chips und geräucherte Entenbrust

### *Winterzeit am Niederrhein* <sup>D,G,M</sup>

wilder Brokkoli mit Meerrettich,  
Blumenkohlcreme und  
Lachsforellen-Sashimi

### *Frühling im Gemüsegarten* <sup>A,G,L,O</sup>

Estragon-Risotto mit gepickelten  
Karotten, violetten Karottenchips  
und mariniertem Kräutersalat

*Möhren brauchen  
ca. 11 Wochen  
bis zur Ernte.*



*Brokkoli  
ca. 8 Wochen*



*Blumenkohl  
8-12 Wochen*



*Pastinaken  
ca. 6 Monate*





Ein Gellerie  
wächst ca. 7 Monate

### III

## Rein in den Stall

D, G, L, M, N *Frisches aus dem  
Fischteich*

Erbsenschmelze mit Knusper-  
Risi Bisi und Caesar Salad  
mit Grevelinger Zander

A, C, G, M, L, O *Gegacker im Hühnerstall*

Rieslingkraut mit Kartoffel-  
Senfpüree, gebackenem Hühner-  
ei aus Drevenack und einer Senfsauce

A, C, G, L, O *Deftiges von der Rinderweide*

Kräuterknödel mit grünem Selleriepüree,  
zweierlei vom Rind und mariniertes  
Petersilie



Kartoffeln  
ca. 2-4 Monate

## Unsere vegetarischen Varianten

### II Raus aufs Feld

#### *Herbst-Laubhauen auf der Farm* <sup>E, G, H, F</sup>

gebratene Pilze, Pastinakenscheiben, Haselnusscreme-Chips und Sesamtofu // vegan möglich

#### *Winterzeit am Niederrhein* <sup>G, M</sup>

wilder Brokkoli mit Meerrettich, Blumenkohlcreme und Karotten-Sashimi // vegan möglich

#### *Frühling im Gemüsegarten* <sup>A, G, L, O</sup>

Estragon-Risotto mit gepickelten Karotten, violetten Karottenchips und mariniertem Kräutersalat // vegan möglich

### III Rein in Garten und Stall

#### *Frisches aus dem Gemüsebeet* <sup>G, L, M, N, P</sup>

Erbsenschmelze mit Knusper-Risi Bisi und Caesar Salad mit Linsenfalaffel // vegan möglich

#### *Gegacker im Hühnerstall* <sup>A, C, G, M, L, O</sup>

Rieslingkraut mit Kartoffel-Senfpüree, gebackenem Hühnerei aus Drevenack und einer Senfsauce

#### *Destiges aus dem Kräuterbeet* <sup>A, C, G, L, O</sup>

Kräuterknödel mit grünem Selleriepüree, Pflaumen-Semmelschnitte und mariniertes Petersilie // vegan möglich

## IV Ab ins Beet

### *Zauberhaftes aus dem Gewächshaus* <sup>C, E, G, H, A</sup>

süßer Basilikum-Tomaten-Macaron,  
karamellisiertes Getreide, Marzipan-Kartoffel,  
grünes Granny Smith-Apfelmousse

### *GüBes aus dem Gewächshaus* <sup>C, E, G, H, A</sup>

Popcornmousse, Mandarinen-Gelee,  
Schokoladentarte, Marzipan-Süßkartoffel



## Aperitif

<b>Bee Sweet</b> // Honig, Ginger Beer, Havanna Especial		9,50€
<b>Green Life</b> // Zuckersirup, Pfefferminzlikör, Vermouth bianco		8,50€
<b>Apple Vanilla Tonic</b> (alkoholfrei) // Vanillesirup, Tonic Water, Apfel-Quitte Fruchtsecco		8,50€

## Bier

<b>Zötler Craft „Heile Welt“</b>	0,33l	3,90€
----------------------------------	-------	-------

## Wein

	<b>0,20l</b>	<b>0,75l</b>
<b>Grauburgunder trocken</b>		
Weingut Burggarten / Ahr / Deutschland	8,50€	29,00€
<b>Scheurebe</b>		
Johann Baptist Schäfer / Nahe / Deutschland	8,50€	29,50€
<b>Saboteur blanc</b>		
Luddite Vineyards / Overberg Walker Bay / Südafrika	10,50€	38,00€
<b>Rose Saignée</b>		
Weingut Pflüger / Pfalz / Deutschland	8,00€	28,00€
<b>Spätburgunder</b>		
Peth Wetz / Rheinhessen / Deutschland	8,50€	30,00€
<b>Remelluri Reserva 2016</b>		
Bodegas Remelluri / Rioja / Spanien	16,50€	55,00€
<b>Koenigsegg Cuvee 2015</b>		
Schloss Halbturn / Burgenland / Österreich	11,50€	40,00€

Dies ist ein Auszug unserer Wein- und Getränkekarte.  
Sprechen Sie uns für weitere Flaschenweine und Getränke gerne an.