

Herzlich Willkommen in der Wohnküche by Oliver Barda

Wir präsentieren Ihnen in entspannter Atmosphäre eine kreative Aromavielfalt sowie eine intensive Küche auf Basis der Französischen Kochkunst.

Unser junges Wohnküchen-Team & Ich möchten, dass Sie ein genussvolles Erlebnis mit sich nehmen.

Wie sagte schon George Auguste Escoffier:
„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks“

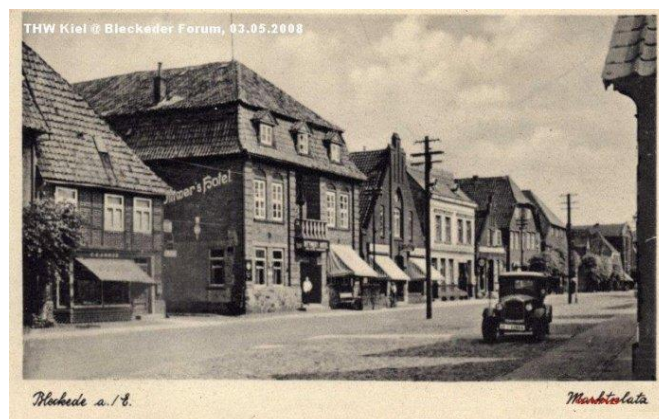
HISTORIE:

Das ca. 300 Jahre alte denkmalgeschützte Gebäude ist in Bleckede als Zigaretten-Kiosk sowie zu früheren Zeiten als ehemalige Zigarren-Fabrik bekannt.

Sie wurde von der Familie C.G Ammen betrieben.

2013-2014 wurde das komplette Gebäude von Stephan Scheer renoviert, wobei immer im Vordergrund stand das „alte und schöne“ zu erhalten.

Am 6. Dezember 2014 eröffneten wir unsere Wohnküche im „C.G. Ammenhaus“.



Lunch Menü

Seesaibling aus Island & Tiroler Speck

Ziegenfrischkäse / Kaltes Gurkensüppchen / Olluco Knolle / Junge Blattsalate

*

Steinbeißer aus Norwegen

Rotes Thaicurry / Junger Spinat / Paprika / Erbsenkresse / Olluco Knolle

*

.....Schwarzwälder Kirsch einmal anders.....

Kirsche / Weiße Schokolade / Nougat Eis / Hafer-Joghurt-Crumble

€ 56,-

Vorspeisen

Wohnküchensalat

Junge Blattsalate / Kirschtomate / Radieschen / Grüne Gurke

Himbeer-Balsamico-Emulsion

€ 9,-

Ziegenfrischkäse aus dem Perigord & Italienischer Sommertrüffel

Steinpilze / Zitronen-Thymian-Aprikose / Junge Blattsalate

Himbeer-Balsamico-Emulsion

€ 12,-

Schaumsüppchen von Pfifferlingen & Piementon de la Vera

Supreme vom Stubenkücken aus Frankreich

€ 14,-

Seesaibling aus Island & Tiroler Speck

Ziegenfrischkäse / Kaltes Gurkensüppchen / Olluco Knolle / Junge Blattsalate

€ 15,-

Hauptgerichte

Steinbeißer aus Norwegen

Rotes Thaicurry / Junger Spinat / Paprika / Erbsenkresse / Olluco Knolle
€ 31,-

Auf der Haut gebratenes Filet vom Seesaibling aus Island & Tiroler Speck

Pfifferlinge / Junge Karotte / Frühlingslauch / Grenaille Kartoffel
€ 27,-

Rumpsteak vom Black Angus Rind von Jack Creek aus Australien

Steinpilze / Kohlrabi / Junge Karotte / Grenaille Kartoffel
€ 38,-

Perlhuhnbrust aus Frankreich

Pfifferlinge / Kohlrabi / Junge Karotte / Grenaille Kartoffel
€ 27,-

Gebratene Mie Nudeln

Rotes Thaicurry / Paprika / Junger Spinat / Zuckerschoten / Erbsenkresse
€ 18,-

Dessert

.....Schwarzwälder Kirsch einmal anders.....

Kirsche / Weiße Schokolade / Nougat Eis / Hafer-Joghurt-Crumble
€ 14,-

Crottin de chavignol & Sommertrüffel

Chateau Perouse Aprikose / 25 jähriger PX Balsamessig
€ 11,-

ALLERGIEN : BITTE INFORMIEREN SIE UNS BEZÜGLICH IHRER ALLERGIEN BEI IHRER BESTELLUNG.

WIR WEISEN DARAUF HIN, DASS EINE KREUZKONTAMINATION JEDOCH TROTZDEM NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDEN KANN!!!



UNSERE PARTNER:

Rungis Express

Mittwoch & Freitag kommen Waren von nah und fern frisch und in einer absoluten Top Qualität zu uns nach Bleckede.

Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Gewürze, Früchte etc.

Deutsche See

Donnerstag wird frischer Fisch & Meeresfrüchte zu uns geliefert.

Beim Einkauf vertraue ich auf Deutsche See und Ihre MSC-Zertifizierung.

Delta Fleisch Hamburg

Donnerstag werden vorwiegend Fleisch-Spezialitäten geliefert.

Auch Regionale Produzenten sind im Angebot enthalten.

Direkt aus unserer Region

Wild-Spezialitäten beziehe ich vorwiegend von heimischen Jägern.

Säfte aus unserem Angebot werden hier in Bleckede in der

Mosterei Günther hergestellt.

Honig der verarbeitet wird kommt aus Alt Garge & aus dem Wendland.

Diverse Kräuter kommen aus meinem Garten hier in Bleckede.

Brauerei Bleckede, Stephan Scheer

Hauseigene Biersorte: „Das Wohnküchen Pils“

Bastian Achilles „Weinkaufsladen“ aus Fockbek