

Drescher-Brot/Ziegenbutter/Lava-Salz/Kräuter/Kresse

Gemüse-Snacks

Schwarmfang

Makrele auf zwei Arten mit Brunnenkresse und Apfelsider von der Insel Fejo € 30,00

„Golden Eye“

Goldballrübchen mit Butternut-Kürbis, gelber Bete und Zitronenthymian € 30,00
mit knusprig gebratenem Zander und Rhabarberfumet € 36,00

Buntes Treiben

Verschiedene Beten mit Bronzefenchel, Rettich und Eisenkrautsauce € 32,00
mit knuspriger Scholle und Taschenkrebs € 38,00

Erdfrüchte

Pastinake in Preiselbeersaft gegart mit Wurzelpetersilie, Klettenwurzel und Bucheckernöl-Sauce € 36,00

Ein Bad im Grünen

Schwarzkohlsud mit in Weizenrasöl confierten Kartoffeln, Bärlauch und gebackenen Holunderkapern € 30,00

Gesunde Schärfe

Geröstete Zwiebeln mit Frühlingskräutern, Pilzbouillon, geräuchertem Zwiebelpüree und Heucreme € 32,00
mit Diéholzer Moorschnucken-Schinken und im Heu gegrillten Steinbutt € 48,00

Japanische Natur trifft Holsteiner Wiese

Holsteiner Wagyu-Rind 30 Stunden geschmort, mit Lauchpüree, Wacholderjus und Haferwurzel € 50,00

Ziegenpeter

Geriebener Ziegenkäse auf geschmolzenem Tomatenröstitbrot mit Schwarzessig und Wiesenkräutern € 21,00

Quitte/Summerbird-Schokolade/Fichte/Apfel/Sauerklee

Hörnumer Knabbereien

4 Gang Menü inkl. Dessert € 108,00

8 Gang Menü inkl. Dessert € 168,00

6 Gang Menü inkl. Dessert € 138,00

komplettes 9 Gang Menü in kleinen Portionen € 178,00

Ab 6 Gästen servieren wir Ihnen gerne ein einheitliches Menü.

Bitte fragen Sie nach unseren aktuellen Tagesempfehlungen

Einen genussreichen Abend,
Ihr Jens Rittmeyer und das gesamte Team vom KAI 3

Nordische Leidenschaft – Ihr Genuss

Als Kind wuchs ich in einer Gegend auf, wo noch sehr viel selbst angebaut wurde. Meine Eltern besaßen einen Garten, in welchem wir von Erdbeeren über Rhabarber, Kirschen, Pfirsichen bis zu Tomaten, Gurken, Kopfsalat und vor allem sehr vielen Gemüsen alles selbst anbauten. Meine Familie mostete selbst und wir hatten häufig Schlachtungen von kleineren und größeren Tieren. Es waren aber vor allem die Gemüse, die mir bis heute im Gedächtnis geblieben sind.

Gemüse ist unsere Leidenschaft

Mein Team und mir bereitet es große Freude, wenn wir die alten Sorten diverser Gemüse in den Händen halten und für Sie zubereiten dürfen. Gemüse sind unsere Leidenschaft und vor allem in keinsten Weise gewöhnlich; noch dazu kann man mit Gemüsen unglaublich kreativ sein.

Ohne Sauce kein Vergnügen

Ganz wichtig in unserer Küche sind neben diesen nicht alltäglichen Gemüsen vor allem die Saucen, welche sich vor allem durch den Zusatz von viel frisch gepresstem Gemüse auszeichnen, um so eine geschmackliche Tiefe zu erhalten. Zu jedem unserer Gerichte wird immer reichlich Sauce dazu gereicht, denn wie mein Vater schon sagte „Ohne Sauce kein Vergnügen“.

Natürlichkeit

Sämtliche Speisen sind mit natürlichen Salzen abgeschmeckt, wir verwenden nur kaltgepresste Öle, unsere Desserts werden nur mit Rohrohrzucker und frisch gepressten Fruchtsäften leicht gesüßt. Gerichte, die kein Fleisch oder Fisch enthalten, sind ausschließlich aus Gemüse hergestellt und gluten- und lactosefrei.

Organischer Anbau

Unser Restaurant ist nicht bio-zertifiziert, jedoch beziehen wir die meisten unserer Produkte direkt von Demeter- oder Bio-zertifizierten Bauern und Landwirten ausschließlich aus Norddeutschland und Skandinavien.

Allergien

Sollten Sie Allergiker sein und eine genaue Allergen-Kennzeichnung der einzelnen Gerichte wünschen, sagen Sie bitte unseren Servicemitarbeitern Bescheid. Sehr gern geben wir Ihnen genauere Informationen.



Einen genussreichen Abend,
Ihr Jens Rittmeyer und das gesamte Team vom KAI 3