

Moin & herzlich Willkommen  
im Restaurant N°4.

Wir freuen uns, dass wir Sie  
kulinarisch überraschen dürfen

Herzlichst

Die heimlichen Stars –  
Unsere Landwirte & Erzeuger

Gärtnerei Marlies Palatini, Soltau  
Biohof Otilie, Kerstin Hintz, Mittelnkirchen  
Marko Seibold, Syke  
Hof Christiansen, Esperstoffeld  
Horster Meierei, Horst  
Imker Michael Bauer, Jork  
Klostenfaktoreien, Ute Seidler, Rostock  
Pfannensaline Luisenhall, Göttingen  
Ölmühle Solling, Familie Baensch, Boffzen  
Familie Ellenberg, Barum  
Henning Basedahl, Hollenstedt  
Naturkostkontor, Knut Schaeper, Bremen  
Bäcker Wolfgang Heyderich, Stade  
Wümme-Rind, Uwe Lindemann,  
Schneverdingen  
Jörg Quast, Finkenwerder



Der Anfang

+++

Rote Bete, gebeizte Forelle, Kapuzienersorbet, gelbe Bete  
geräucherter Buttermilch

+++

Heilbutt, Kürbis & geräucherter Entenschinken, Fond

+++

Dreierlei Topinambur mit Haselnuss

+++

Zander, Rotkohl  
& Sauce von gerösteten Champignons

+++

Sprossenkohl mit Kümmel,  
Crosne & Rote – Bete Beurre blanc

+++

Sauce & Brot

+++

Rehrücken, Mangold,  
Wurzeln & Rehjus

+++

Apfel, Fichte, Moosbeeren

+++

Das süße Ende