

## Gastronomieangebot 2018

Das Gastronomieangebot 2018 kommt von



### slowman stellt sich vor:

Das slowman-Konzept basiert auf der Slow-Food-Philosophie. In unsere Töpfe kommen nur Produkte, die unter fairen Bedingungen nachhaltig hergestellt wurden und Saison haben. Bei der Zubereitung liegt dann der Fokus auf ehrlichem Kochhandwerk und ursprünglichem Geschmack. Unser Ziel ist es, alles selbst herzustellen. Und sollten wir hierbei an unsere Grenzen stoßen, lassen wir uns nur von ausgewählten Spezialisten beliefern.

Wir stellen alles, was wir tun, unter das Dach der Nachhaltigkeit. Es ist uns nicht nur wichtig, was auf den Teller kommt, sondern auch wie. Das bedeutet, dass Themen wie Müllvermeidung und sparsamer Energieverbrauch bei slowman ebenso im Mittelpunkt stehen wie der regionale Einkauf von Produkten. Seit März 2018 sind wir Bio zertifiziert.



## Angebot

### Bruderhahn Burger

160gr. Bruderhahnfleisch (BIB) mit Burgerbrötchen von Biobäckerei Bahde, Salat und Tomaten von Demeter Gärtnerei Sannmann, Deichkäse vom Backensholzer Hof

*8,50€*

### Pulled Beef meets slowKaPü

Rindfleisch vom Bauckhof, langsam gegart, mit hausgemachtem Kartoffelpüree

*9,00€*

### Frisches Sushi mit altem Gemüse

15 Stücke, dazu Wasabi-Salat von Demeter Gärtnerei Sannmann, Sojasauce und Ingwer von Frau Ingwer

*9,00€*

Dazu Küchlein von Bio-Bäckerei Bahde, Bio-Handfilter-Kaffee, Wildwuchs Bier und Softdrinks von Voelkel