

Moin, lieber Matjes!

Wenn die Sonne höher steigt und der Sommer in greifbare Nähe rückt, hält auch in unserer Küche der Geschmack des Nordens Einzug: Matjes-zart, jung und sanft gesalzen aus nachhaltiger Scheveninger MSC-Fischerei.

MATJES- VORSPEISEN:

**VERY NÖRDDEUTSCH
KNACKIG QUIETSCHGRÜNER
BUSCHBOHNEN-SPECKSALAT** **14,50**
mit Matjesfilets und eingelegten roten
Zwiebelchen, dazu Steinofenbaguette

NORDSEE GOES BANGKOK **13,95**
Matjes „Asia Style“ mit Mango-Gurkensalat, Sweet
Chili-Limetten-Dressing, geröstetem Sesam, dazu
knusprige Bratkartoffeln und Wasabi-Mayo

MATJESFILET MIT REIBEKÜCHLEIN **13,95**
Apfel-Meerrettich-Schmand, eingelegte rote
Zwiebelchen, Dill, dazu ein Bouquet aus
marinierten Blattsalaten

MATJES- HAUPTSPESIEN:

**VERY NÖRDDEUTSCH
KNACKIG QUIETSCHGRÜNER
BUSCHBOHNEN-SPECKSALAT** **24,95**
mit Matjesfilets, eingelegten roten Zwiebelchen
und unseren knusprigen Bratkartoffeln

MÜNSTERLÄNDER OFENKARTOFFEL **21,95**
sanft gegart, fein gefüllt mit Matjes-Dillhappen
in Rahm, dazu bunte Blattsalate in Honig-
Senf-Dressing

NORDSEE-PICKNICK IN DEN DÜNEN **21,95**
Matjes-Kartoffelsalat – fein abgeschmeckt, mit
Äpfelchen, roten Zwiebeln und Radieschen,
dazu 2 hartgekochte Eier und Meerrettich-Sahne

TATAR VOM MATJES **21,95**
mit knackigen Äpfelchen, Gurken, Dill und
Schalotten auf unserem Kiepenkerl-Kartoffelstampf,
on top mit einem leckeren Klecks Dill-Crème
Fraiche

NORDSEE GOES BANGKOK **23,95**
Matjes „Asia Style“ mit Mango-Gurkensalat, Sweet
Chili-Limetten-Dressing, geröstetem Sesam, dazu
knusprige Bratkartoffeln und Wasabi-Mayo

MATJESFILET MIT REIBEKÜCHLEIN **24,50**
Apfel-Meerrettich-Schmand, eingelegte rote
Zwiebelchen, Dill, dazu ein Bouquet aus
marinierten Blattsalaten

MATJES HAUSFRAUEN ART **19,95**
Filets in herzhafter Sauce aus Äpfeln und saurer
Sahne, dazu junge Pellkartöfelchen (ungeschält)

**...UND WOMIT
STÖST
MAN AN DER
KÜSTE AN?**

JEVER FUN

alkoholfrei (<0,5 Vol%)
Jever Fun wird als echtes
Pilsener mit friesisch weichem Brau-
wasser und einer Spur mehr Hopfen gebraut.
Die Gärung wird vollständig durchgeführt – in
dieser Zeit hat die Hefe den Zucker aus der Würze
vergoren und somit enthält Jever Fun keinen
Zucker und ist dadurch sehr Kalorienarm
(15 kcal/100 ml) Im Abschluss an die Gärung wird
dem Voll-bier der Alkohol bei niedrigen
Temperaturen schonend entzogen.
Die typischen Bier-Aromen, die nur
durch eine vollständige Gärung
entstehen, bleiben erhalten.

Glas 0,3 l **4,10**
Glas 0,5 l **6,30**



GROSSER Kiepenkerl GASTHAUS

Das Original.

Die gute alte Küche, ist der Ursprung: Ehrliche Zutaten, mit Liebe gekocht, dazu ein frisches Bier oder ein kühler Wein, das Ganze herzlich serviert – Ende! Mehr braucht es nicht, um sich richtig wohl zu fühlen. Finden wir vom Gasthaus Grosser Kiepenkerl! Haben Sie eine gute, leckere Zeit bei uns!

2-Gang-Lunch

MONTAGS BIS FREITAGS

von 12:00 bis 17:00 Uhr,
außer an Feiertagen // FÜR 16,95

DEAL:
2-GANG-LUNCH
+ 0,5L KARAFFE
WASSER
für 19,50

VORSPEISEN

 **6 SCHEIBEN KNUSPRIGES STEINOFENBAGUETTE** 7,95
mit unseren vegetarisch-leckeren Dippis


 **MÜNSTERLÄNDER MINISTRONE**
 mit Ackerbohnen und Muschelnudeln, verfeinert mit Liebstöckel (Maggikraut 😊), dazu unser Steinofenbaguette
kl. Portion **8,95**
gr. Portion **12,50**


KIEPENKERL'S KARTOFFELSUPPE
mit oder ohne (☺) gerösteten *Mettwurstscheibchen* aus artgerechter Tierhaltung, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette
oder
mit *Kutterkrabben* und Dill, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette
kl. Portion **8,95**
gr. Portion **12,50**
kl. Portion **9,95**
gr. Portion **13,95**

 **CRUNCHY – GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE**
auf bunten Blattsalaten, mariniert mit fruchtig-pikantem Dressing, dazu karamellierte Walnüsse, unser leckeres Feigen-Chutney und knuspriges Baguette
kl. Portion **14,95**
gr. Portion **19,95**

KIEPENKERL'S GRAVED LACHS
sanft nach traditionellem Rezept gebeizt, dazu knusprige Reibeküchlein, Honig-Senfsauce und marinierte Blattsalate
kl. Portion **18,95**
gr. Portion **26,95**

TÖTTCHEN – WESTFÄLISCHER KLASSIKER
Klassiker aus Kalbsfleisch, Rindfleisch und Schweineherz, werden nach traditioneller Rezeptur zu feinem Ragout verarbeitet, das man mit Worcestersauce würzt, dazu 2 Scheiben Steinofenbaguette
Probierportion **10,95**


 **GERÄUCHERTER MÖHREN-LAKS**
hausgemacht seit 2018 – 100% regional, 100% herzhaft, 100% vegetarisch mit frischem Dill und Zitrone, dazu knusprige Reibekuchen, cremige Agaven-Senf-Sauce und bunte Blattsalate
kl. Portion **14,95**
gr. Portion **19,50**


 auch VEGAN möglich mit Salzkartoffeln

 **WIRTSCHAUSSALAT** 10,95
bunte Blatt- und Rohkostsalate, Kartoffel-Radieschensalat, dazu knuspriges Steinofenbaguette

 **EISBERGSALAT SYLT** 9,95
knackig, grün und im Frühling sowas von lecker! Eisbergsalat mit unserem cremigen Sylter-Sauerrahm-Dressing, getoppt mit bunten Beeren, Orangenfilets und feinen getrockneten Aprikosen

 **WHY DON'T YOU? EDELER VORSPEISEN-SNACK** 9,50
Trüffel-Parmesan-Fritten – fast food super deluxe :-)



 **SPARKLE & SHINE** 18,90
Apero-Kombi mit einem Glas Champagner. Der salzige Geschmack und knusprige Biss der Trüffel-Parmesan-Fritten sind die perfekte Ergänzung zur milden Säure des feinerlichen Champagners.

WESTFÄLISCHE ANTIPASTI 17,90
nach Tagesangebot – fragen Sie gerne unseren Service für zwei **26,90**
Lieblings-Leckereien aus unserer Vorspeisen-Küche
• mit Fleisch und Fisch
 • grünes Münsterland – 100% vegetarisch




SIE SIND GLUTENINTOLERANT ODER HABEN ALLERGIEN?

Wir reichen Ihnen gerne eine entsprechende Karte, bitte erkundigen Sie sich danach beim Service!



 vegetarisch  vegan

GASTHAUS - VEGGIES

 **QUICHE MÉDITERRANÉE** 19,95
 Lauch, Paprika, Zucchini und weiße Champignons auf Mürbeteig ausgebacken, mit Bergkäse und Ziegenkäse gratiniert, getoppt mit Tomaten und Thymian, dazu bunter Gartensalat mit Honig-Senf Dressing 

 **GERÄUCHERTER MÖHRENLAKS** kl. Portion 14,95
gr. Portion 19,50
hausgemacht seit 2018 – 100% regional, 100% herzhaft, 100% vegetarisch, mit frischem Dill und Zitrone, dazu knusprige Reibekuchen, cremige Agaven-Senf-Sauce und bunte Blattsalate

 VEGAN möglich mit Salzkartoffeln

 **HERZHAFT KÄSESPÄTZLE** 19,95
 frische, goldbraune Spätzle mit Tiroler Bergkäse gratiniert und geschmorten Zwiebelchen

 **KÄSESPÄTZLE DELUXE** 24,95
 unser beliebter Klassiker mit frisch gehobeltem Trüffel

 **VEGETARISCHER HACKBRATEN À LA BADEN-BADEN** 21,50
 mit Pilzen à la crème, mit Kräutern gefüllt, dazu frische Spätzle und kaltgerührte Wildpreiselbeeren


...werfen Sie gerne noch einen Blick in unsere  Steakkarte!



 **BERLIN CALLING UNSERE VEGANE CURRYWURST** 17,50
 – Der Hauptstadt-Klassiker – 2 gebratene Plant-Based-Würstchen mit unserer leckeren fruchtig-pikanten Kiepenkerl's Currysauce, dazu knusprige Pommes


 **HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL NACH SÜDTIROLER REZEPT** 19,95
 auf pikant gewürztem Tomaten-Ragout, dazu vegane Parmesanspäne 

 **VEGANES BUDAPESTER SCHNITZEL** 22,95
 hausgemachtes, knusprig gebratenes Schnitzel auf Erbsenbasis, mit pikanter Paprika-Grünpfeffersauce, dazu knusprige Pommes

 **VEGETARISCHES FÖRSTERSCHNITZEL** 23,95
 hausgemachtes, knusprig gebratenes Schnitzel auf Erbsenbasis, mit Pilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

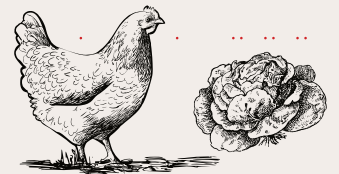
 **BAUERN-GNOCCHI VON DER WESTFÄLISCHEN SÜSSKARTOFFEL** 21,95
 mit Rauke, kandierten Tomaten, Erbsen, einem Klecks hausgemachtem Pesto und geschmolzenem Münsterländer Ziegenkäse 

 **JÄGER-PASTA** 19,50
 Kiepenkerl's Wald und Wiesen Carbonara – scharf angebratene Pilze mit Thymian, in einer cremigen Sauce aus Freilandeiern und einem Schuss Rahm, serviert mit Tagliatelle auf Wunsch mit Parmesan + vegane Bacon-Flakes +1,50

 **PILZE À LA CRÈME** 18,95
 mit frischen Königsspätzle und feinen Kräutern

 **OFENKARTOFFEL MIT GARTENGEMÜSE** 16,95
 sanft garte, mehlig kochende Kartoffel, gefüllt mit Sour Cream, Kräutern und Ofengemüse, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing

SALATE




BUNTER GARTENSALAT 24,50
 mit unserem Sauerrahm-Dressing, bunten Beeren und getrockneten Aprikosen, dazu zart-fettarmes Brustfilet-Fleisch vom Kikok-Hühnchen und unser Steinofenbaguette

Auf rein pflanzlicher Basis werden diese Tiere mit Weizen und Mais gefüttert, dürfen in Ruhe wachsen und schmecken wie „früher“

 **CRUNCHY – GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE** 19,95
 auf bunten Blattsalaten, mariniert mit fruchtig-pikantem Dressing, dazu karamellierte Walnüsse, unser leckeres Feigen-Chutney und knuspriges Baguette

 **VERY NÖRDDEUTSCH KNACKIG QUIETSCHGRÜNER BUSCHBOHNEN-SPECKSALAT** 24,95
 mit Matjesfilets, eingelegten roten Zwiebelchen und unseren knusprigen Bratkartoffeln

 **NORDSEE-PICKNICK IN DEN DÜNEN** 21,95
 Matjes-Kartoffelsalat – fein abgeschmeckt, mit Äpfelchen, roten Zwiebeln und Radieschen, dazu 2 hartgekochte Eier und Meerrettich-Sahne

UNSERE BEILAGENSALATE ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER 😊

- 🌱 **KLEINER WIRTSCHAUSSALAT** 6,95
Blatt und Rohkostsalate
- 🌱 **ROTKOHL-SALAT** 6,50
mit Cranberrys und Granatapfelkernen – süßlich-sauer angemacht
- 🌱 **EISBERGSALAT „SYLT“** 7,50
mit Beeren und getrockneten Aprikosen in Sauerrahm

FISCH



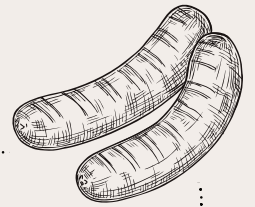
- KIEPENKERL'S GRAVED LACHS** kl. Portion 18,95
gr. Portion 26,95
sanft nach traditionellem Rezept gebeizt, dazu knusprige Reibeküchlein, Honig-Senf-sauce und marinierte Blattsalate
- FRIESENTELLER** 28,95
Büsumer Krabben mit jungen Pellkartoffeln und unserer feinen Dill-Remouladensauce, dazu bunte Blattsalate in Hausdressing mariniert
- CAPTAINS-TELLER** 33,95
Filetstücke vom Zander, knusprig gebraten mit Senfsauce, Büsumer Krabben und knusprigen Bratkartoffeln
- NEU WALDSPAZIERGANG AN DER MÜRITZ** 29,95
in der Pfanne geröstete Waldpilze zu knusprig gebratenen Filetstücken vom Zander, dazu unsere leckere Senfsauce, Kartoffelstampf und Sauerkraut

UNSERE KLASSIKER



- KNUSPRIGES KIEPENKERL SCHNITZEL** 22,50
paniertes Schnitzel vom Münsterländer Strohschwein, dazu Bratkartoffeln und Freiland-Spiegelei
ODER: ohne Ei, dafür mit Christo-Zitrone
- JÄGERSCHNITZEL DELUXE** 25,50
knusprig gebratenes Schnitzel vom Strohschwein, artgerecht aufgezogen, mit Pilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

...und hier geht's um die Wurst



- NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN** 15,95
von der Schwäbisch Bäuerrlichen Erzeugergemeinschaft, mit gebräunten Zwiebelchen, Bratenjus, Sauerkraut und Bratkartoffeln
- KIEPENKERL'S CURRYWURST** 17,50
2 grobe Metzgerwürste von der Schwäbisch Bäuerrlichen Erzeugergemeinschaft mit fruchtig-pikantem Sösschen, dazu knusprige Pommes auf Wunsch gerne *spicy* 🌶️
- BAUERN-BRATWURST** 17,50
2 grobe Metzgerbratwürste von der Schwäbisch Bäuerrlichen Erzeugergemeinschaft mit gebräunten Zwiebeln, dazu Kiepenkerl's Rotkohl, Bratkartoffeln und ein Klecks Bratenjus
- 🌱 **BERLIN CALLING UNSERE VEGANE CURRYWURST** 17,50
– Der Hauptstadt-Klassiker – 2 gebratene Plant-Based- Würstchen mit unserer leckeren fruchtig-pikanten Kiepenkerl's Currysauce, dazu knusprige Pommes

GOURMET-STREETFOOD ERGÄNZT DURCH EIN GLAS CHAMPAGNER +10,80

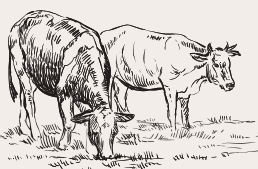
- UNSER ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND** 26,95
Bei 60° Kerntemperatur 3 Stunden gegart. kalt aufgeschnitten – mit unseren haus-eingelegten pikanten Candygurken, roten Zwiebelchen und Remouladen-Dipp, dazu gibt es unsere knusprigen Bratkartoffeln

WIR LIEBEN'S! ❤️

- HUNSRÜCKER SÜLZE** 18,95
mit unserer feinen Remouladensauce, roten Zwiebelchen, knusprigen Bratkartoffeln und hauseingelegten Candy-Gurken, wie sie uns am besten schmecken
- OXFORD OFENKARTOFFEL** 22,50
sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel – mit Remouladencreme gefüllt, on top unser kalt aufgeschnittenes Roastbeef vom Charolais Rind, welches 3 Stunden bei 60°C Kerntemperatur schonend gegart wurde – *superlecker!* Dazu unsere bunten Blattsalate in Honig-Senf-Dressing.

FLEISCH: DEN PREIS WERT

Liebe Gäste, aus Überzeugung kaufen wir dem Tierwohl zuliebe nur Fleisch aus artgerechter Haltung. Freilauf, Strohhaltung, mehr Zeit zum Wachsen: Gesundes, gutes Fleisch gibt es nicht zum Dumpingpreis. Wir freuen uns, wenn Sie das genauso sehen – und wertschätzen. Danke!



NEU JÄGERHACKBRATEN 21,50

herzhaft zubereitet aus Rind- und Schweinefleisch aus naturnaher Aufzucht, dazu Pilze à la crème, frische Spätzle und kaltgerührte Wildpreiselbeeren

TÖTTCHEN – DER WESTFÄLISCHE KLASSIKER 14,95

Klassiker aus Kalbsfleisch, Rindfleisch und Schweineherz, werden nach traditioneller Rezeptur zu feinem Ragout verarbeitet, das man mit Worcestersauce würzt, dazu knusprige Bratkartoffeln

WESTFÄLISCHE DICKE BOHNEN 19,95

in Speck, Bohnenkraut und Zwiebelchen ange-dünstet, in cremiger Béchamelsauce serviert, dazu Kasseler Fleisch aus artgerechter Aufzucht und knusprige Bratkartoffeln



PUSZTA SCHNITZEL 23,95

knusprig gebratenes Schnitzel vom Strohschwein, artgerecht aufgezogen, mit pikant-scharfer Paprika-Grünpeffersauce, dazu knusprige Pommes

RHEINISCHER SAUERBRATEN 25,95

vom Sauerländer Weiderind, 96 Stunden eingelegt, gemächlich geschmort, in Rosinensauce, mit frischen Spätzle und unserem Rotkohl

KIEPENKERL'S SPIESS VOM RUMPSTEAK – ARIZONA BBQ-STYLE 24,95

Rindfleisch aus Weidehaltung, 120g, saftig gegrillt, mit unserer homemade BBQ-Sauce, abwechselnd gespießt mit knackigem Gemüse, auf fruchtig-scharf marinierten Blattsalaten, dazu hausgemachte BBQ-Sauce und knusprige Pommes



Stellen Sie sich Ihr perfektes Rumpsteak, Ihr vegetarisches oder veganes Steak genau so zusammen, wie Sie es am liebsten mögen:

RUMPSTEAK – 220G – FEIN MARMORIERT 26,90

mit unserer hausgemachten Café de Paris-Butter

RUMPSTEAK STRINDBERG – 220G – FEIN MARMORIERT 29,50

ein alter Klassiker aus den 50er Jahren. Dabei wird das Steak mit einer super leckeren Zwiebelkruste gegrillt, serviert mit unserer hausgemachten Café de Paris Butter.

STEAK VOM OFEN-SELLERIE 21,95

Sellerie im Ganzen 2,5 Stunden im Ofen gebacken, anschließend unterm Grill gratiniert, dazu Kiepenkerl's Café de Paris-Butter.

auf Wunsch vegan möglich

Kartoffel-Beilagen

Salzkartoffeln	+ 4,95
Pommes	+ 4,95
Ofenkartoffel	+ 5,95
Bratkartoffeln	+ 4,95
Trüffel-Pommes	+ 6,95
3 Mini-Reibeküchlein	+ 5,95
Spätzle	+ 4,95
Kartoffelsalat	+ 4,95
Kartoffelpüree	+ 4,95

Gemüse-Beilagen

Marktgemüse vegan möglich	+ 5,50
Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch-Note	+ 5,95
Sauerkraut	+ 5,95
kleiner Wirtshaussalat	+ 6,95
Busch-Böhnchen	+ 5,95
Rotkohl	+ 5,95
gemischter Salat vegan möglich	+ 4,95

Saucen

Sour-Cream	+ 3,90
Pilze in Rahm	+ 5,50
Pfeffersauce vegan möglich	+ 4,00
Barbecue-Sauce	+ 2,90
Jus	+ 3,50
vegan möglich	
Puszta-Sauce	+ 3,50
Trüffelmayo	+ 3,90

Unsere Beilagen können nur in Verbindung mit unserem Rumpsteak, unserem vegetarischem oder veganem Selleriesteak oder zu einem Hauptgericht bestellt werden.

DESSERT HINTERHER?

HERRENGECK

Mini-Probierportion Herrencrème, dazu einen Espresso

9,95

DAMENGECK

Mini-Probierportion Damencreme, dazu einen Espresso

9,95

NEU

PISTAZIEN EISCREME DI PALERMO

Bella Italia auf dem Löffel – hausgemachtes Pistazien-Eis, dazu die ersten Hof-Erdbeeren und ein Klecks rahmige Sahne

9,95



OMAS WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit hausgemachtem, veganem Erdbeer-Basilikum-Sorbet

11,95



STEIRER EISCREME

Bourbon-Vanille-Milcheis wird von nussigem, steirischem Kürbiskernöl umarmt, getoppt mit crunchy Kürbiskernen

7,95



WALDBEEREN-CRUMBLE

lauwarm mit feiner, veganer Bourbon Vanille Sauce

11,95



CHEESE PLEASE!

Ziegenkäseballchen mit knusprigem Steinofenbaguette, dazu unser süß-scharfes Feigen-Chutney garniert mit Kürbiskernen

8,95

LLD 😊 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT

Mozart Chocolate **Affogato** – Feinster Schokoladenlikör trifft auf intensive Espressonoten und hausgemachtes Bourbon-Vanille-Eis

9,50

WESTFÄLISCHE HERRENCRÈME

mit altem Rum und knackigen Valrhona-Schoki-Stückchen

8,95

WESTFÄLISCHE DAMENCRÈME

mit feinem Amaretto und knackiger weißer Schoki abgeschmeckt und gerösteten Mandelblättern garniert

8,95



HAUSGEMACHTE EISCREMES

UND SORBET

frisch aus unserer Eismaschine – Vanille, Schokolade, Pistazie – sowie tagesfrisches veganes Erdbeer-Basilikum-Sorbet

eine Kugel:

3,90

jede weitere

Kugel:

2,50

Unsere hausgemachten Eiscremes und Sorbets entstehen mit viel Liebe – täglich frisch, ganz ohne künstliche Zusätze. Serviert mit frischen Beeren und einer knusprigen Waffel.

TRADITION IN FRISCH

Unser Gasthaus hat eine lange Geschichte: Bereits im 13./14. Jahrhundert gab es hier ein Brauhaus und eine Dombäckerei. Das Kiepenkerlviertel war nämlich schon im Mittelalter ein Händlerquartier – da durfte die „Infrastruktur“ gegen Hunger und Durst natürlich nicht fehlen. 1891 entstand hier dann der Neubau der bekannten Germania-Brauerei. Nach zwei Umzügen kehrte sie in den 1950ern an den Kiepenkerlplatz zurück, wo sie bis in die 1980er bestand.

Nach einigen Pächterwechseln übernahmen 2011 Klaus Friedrich Helmrich, Inhaber der münsterschen „Holstein Delicatessen“-Betriebe, und seine Frau Wilma von Westphalen den Grossen Kiepenkerl, um hier ihre Vision einer nachhaltigen „Heimatküche“ umzusetzen. Seit 2018 ist auch Tochter Regina von Westphalen in der Geschäftsleitung tätig.



KONSEQUENT REGIONAL

Heimatküche, das sind für uns typisch westfälische Rezepte, kreativ modernisiert und ehrlich zubereitet mit erstklassigen Produkten aus der Region. Auf den Tisch kommt, was gerade Saison hat – und mit vegetarischen Alternativen zeigen wir, dass sich auch ohne Fleisch genießen lässt.



KONSEQUENT ARTGERECHT GEHALTEN

Tierwohl und Respekt vor der Kreatur liegen uns besonders am Herzen. Deshalb beziehen wir ausschließlich Fleisch aus langfristigen Lieferantenbeziehungen: Auf regionalen Naturland-Höfen und bei uns persönlich bekannten Landwirten haben die Tiere Auslauf, Platz, mehr Zeit zum Wachsen. Richtig: Der Preis für diese „Lebensqualität“ ist höher – aber er ist es in jeder Hinsicht wert, für Tier und Mensch, ethisch wie geschmacklich.



KONSEQUENT VERANTWORTUNGSVOLL

Wir möchten verantwortungsvoll mit Ressourcen umgehen und lassen unseren Betrieb jährlich von GreenTable zertifizieren. Das Regionalprinzip hält unseren CO₂-Footprint klein, wir waschen und bügeln vieles selbst, statt Lohnwäschereien zu bemühen, drucken auf Umweltpapier, nutzen Öko-Strom und versuchen, mit Ideen wie der Für-Morgen-Tüte oder Strohhalmen aus Glas, die Welt ein klein bisschen besser zu machen. Auch bei unserem Team bemühen wir uns um langfristige, wertschätzende Arbeitsverhältnisse, die Stärken fördern und Perspektiven geben.



vegetarisch vegan