entspannte Achtsamkeit

OKELMANN'S

bewusster Lifestyle

von Herzen WILLKOMMEN

SO SCHMECKT'S MITTEN IM NORDEN

Meist können wir zusehen wie das gedeiht, was in die Töpfe kommt.

Kräuter und Obst aus dem eigenen Garten, Spargel und Heidelbeeren vom benachbarten Hof, Bio-Ziegenkäse aus Hohenmoor.
Unser Fleisch beziehen wir ebenfalls aus den umliegenden Dörfern- von glücklichen Tieren aus artgerechter Haltung. Traditionelle Familienrezepte treffen auf clean eating - das beste aus beiden Welten, finden wir.

Unser Herz schlägt für die Region und wo immer es möglich ist, beziehen wir unsere Produkte von hier und in Bio-Qualität. Immer liebevoll ausgewählt und richtig gut zubereitet. Welches Superfood schon in einem frisch gebacken Brot aus gesundem Mehl mit ausreichend Zeit für die Reifung des Teiges steckt, lässt schon der Duft aus unserer Backstube erahnen.
Und erst der Geschmack...

Seit jeher leben wir im Okelmann's die Liebe zum Genuss und den besten Produkten.

Daher unterstützen wir die Idee von Slow Food: Gut, sauber, fair für alle.

SO SCHÖN, DASS DU DA BIST & DIE LIEBE ZUM GENUSS MIT UNS TEILST.

entspannte Achtsamkeit

OKELMANN'S

bewusster Lifestyle

Speise KARTE

VORFREUDE

PAPRIKA-WALNUSS-CREME

mit ofenfrischem Baguette & Bio-Oliven*

// 7 €

NORDISCHES BRUSCHETTA

*fruchtige Tomaten | Parmesan-Späne | Pinienkerne | Wildkräuter | cremiger Balsamico | krosses Landbrot**

// 11€

HAUPTSPEISEN

SALAT-BOWL

mit Hohenmoorer Bio-Ziegenfrischkäse & Beeren der Saison | Balsamico-Vinaigrette | karamellisierte Cashewkerne | Baguette | Kräuterbutter*

// 22 €

OKELMANN´S-BOWL Vegan GLUTEN FREE

mit Wildkräuter-Salat | Rote Bete | Orangenfilets | Datteln | Granatapfel-Vinaigrette | Drillings-Kartoffeln | Hummus

// 16,50 €

+ Freiland-Hähnchenfilet (Hof Flentje)

// +7 €

+ Bio-Ziegenfrischkäse aus Hohenmoor

// +6 €

+ Falafel Vegan GLUTEN FREE

// +5 €

+ Bio-Knuspergarnelen

// +7 €

BLUMENKOHL-KARTOFFEL-CURRY Vegan

Reis | Naan-Brot | Minz-Sojajoghurt

// 22 €

OKELMANN´S CLASSICS

FRIKASSEE-BOWL GLUTEN FREE

Hühnerfrikassee nach unserem Familienrezept | Erbsen-Minze-Hummus | Cranberries | Reis | frischer Gurkensalat

// 22 €

SCHNITZEL VOM EICHELSCHWEIN

aus Langeln (Hof Sieling) | Pommes frites | frische Salate

// 18 €

+ Asendorfer Bio-Edelpilze in Rahmsauce

// +5,00€

GROSSE CURRYWURST

vom Eichelschwein (Hof Sieling) | hausgemachte Currysauce | Pommes frites

// 14 €

DESSERTS

LAVENDEL-PANNACOTTA GLUTEN FREE

mit Aprikosensauce

// 6,50€

AFFOGATO GLUTEN FREE

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis (auch vegan möglich)

// 4,20€

BIO-HEUMILCHEIS IN DEMETER-QUALITÄT VON RACHELLI GLUTEN FREE

im Becher pro Sorte:
Vanille | Schoko | Stracciatella | Pistazie | Tiramisù | Erdbeer- / Mango-Sorbet (vegan)

// JE 4,00€

EISPRALINE Vegan GLUTEN FREE

Himbeere oder Mango-Maracuja

// JE 1,00€

EINEN ESPRESSO DAZU? ...

FÜR HINWEISE AUF ALLERGENE UND MÖGLICHE ZUSATZSTOFFE SPRECHT UNS BITTE AN. * AUCH GLUTENFREI MÖGLICH