



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.



Speise KARTE

VORFREUDE

PAPRIKA-WALNUSS-CREME

mit ofenfrischem Baguette* & Bio-Oliven

// 7 €

KÜRBISCREME-SUPPE

mit Kürbiskern-Öl | Shiso-Kresse |

Cranberries

// 9,50 €

HAUPTSPEISEN

SALAT-BOWL

mit Hohenmoorer Bio-Ziegenfrischkäse &

karamellisierter Thymian-Birne |

Balsamico-Vinaigrette | Walnüsse |

Baguette* | Kräuterbutter

// 22 €

OKELMANN'S AUTUMN-BOWL



mit Wildkräuter-Salat | Rote Bete |

Orangenfilets | Datteln | Granatapfel-

Vinaigrette | Drillings-Kartoffeln | Kürbis-

Hummus

// 16,50 €

+ Freiland-Hähnchenfilet

(Hof Flentje)

// +7 €

+ Bio-Ziegenfrischkäse aus

Hohenmoor

// +6 €

+ Falafel 



// +5 €

+ Bio-Knuspergarnelen

// +7 €

BLUMENKOHL-KARTOFFEL- CURRY

Reis | Naan-Brot | Minz-Sojajoghurt // 22 €

OKELMANN'S CLASSICS

FRIKASSEE-BOWL



Hühnerfrikassee nach unserem Familienrezept |

Erbсен-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

VANILLEEIS MIT SÜSSEM KÜRBISKERN-PESTO



// 5,50 €

zwei Kugeln (auch vegan möglich)

BIO-HEUMILCHEIS IN DEMETER-QUALITÄT VON RACHELLI



im Becher pro Sorte:

Vanille | Schoko | Stracciatella | Pistazie |

Tiramisù | Erdbeer- / Mango-Sorbet (vegan)

// JE 4,00 €

SÜSSES TAGES-SPECIAL

Manchmal zaubern wir etwas ganz

Besonderes: Frag gerne nach unserem

aktuellen hausgemachten Dessert des Tages.

EINEN ESPRESSO DAZU? ...