





















## WIR WIRTSCHAFTEN HIER WIE FRÜHER. DENN ZEITGEMÄSSER GEHT ES NICHT.

Das allermeiste, was in unserem Restaurant & Café „Zur Kutscherscheune“ auf den Tisch kommt, kommt von hier. Von unseren Äckern, von unseren Blüten und Bäumen, aus unserer Jagd, aus dem See oder den Nachbarschaftsbetrieben im Naturpark Lauenburgische Seen. Wir haben hier für Sie genau aufgelistet, wo unsere Produkte herkommen und wofür sie verwendet werden. Kommen Sie vorbei und probieren Sie, wie gut regional schmeckt! Wir freuen uns auf Sie!

	LEBENSMITTEL	WOHER?	WOFÜR?
  	Wild	Eigene Jagd auf dem Zecher Werder und in den umliegenden Waldstücken <a href="http://www.gutgrosszecher.de">www.gutgrosszecher.de</a>	Wildburger, Wildklöße, Rehvioli, Ragout vom Wild
	Gänse	Hofladen Janssen, Mechow <a href="http://www.bauernhof-janssen.de">www.bauernhof-janssen.de</a>	Gänsebraten
	Rindfleisch	Holsteiner Fäse <a href="http://www.gutes-vom-hof.sh">www.gutes-vom-hof.sh</a>	Entrecôte
	Schweinefleisch	Susländer Schwein <a href="http://www.suslaender.de">www.suslaender.de</a>	Schnitzel „Wiener Art“ / Aufschnitt für unser Frühstücksbuffet
	Leberwurst/ Mettwurst	Lila Hofladen, Besenthal <a href="http://www.lila-hofladen.de">www.lila-hofladen.de</a>	für unser Frühstücksbuffet
	Fisch	Schaalsee <a href="http://www.gutgrosszecher.de">www.gutgrosszecher.de</a> Michel Bothstede und Jan Schneider	Kleine Maränen, Edelmaräne, Barsch, Hecht, Brasse, Aal und Aalquappe
 	Milch	Gläserne Molkerei, Dechow <a href="http://www.glaeserne-molkerei.de">www.glaeserne-molkerei.de</a>	Milch für das Frühstücksbuffet und Kaffeespezialitäten
	Käse	Domäne Fredeburg, Fredeburg <a href="http://www.domaene-fredeburg.de">www.domaene-fredeburg.de</a>	Käseplatte für Buffets
       	Kartoffeln	Lila Hofladen, Besenthal <a href="http://www.lila-hofladen.de">www.lila-hofladen.de</a>	Salzkartoffeln
	Karotten	Aus der Marsch, von D.Gerths Gemüseanbau <a href="http://www.gerths-gemuese.de">www.gerths-gemuese.de</a>	Soßen, Salate, Gemüsebeilagen
	Spargel	Hof Kaiser, Salem <a href="http://www.hofkaiser.de">www.hofkaiser.de</a>	Spargelgerichte
	Rosmarin	Eigener Garten	Kräuter-Küche
	Weizenmehl	Eigene Ackerfläche und gemahlen in der Bardowicker Mühle <a href="http://www.schaalseekorn.de">www.schaalseekorn.de</a>	Baguette, Torten und Kuchen
	Himbeeren/ Erdbeeren	Wulff Seedorf <a href="http://www.himbeeren-seedorf-am-schaalsee.de">www.himbeeren-seedorf-am-schaalsee.de</a>	Himbeerschnitte, Baiser Torte mit Himbeeren, Himbeer-Dressing, Erdbeertorte, Eis mit Erdbeeren
	Äpfel, Birnen, Quitten	Eigene Streuobstwiesen	Säfte und Marmeladen
	Aroniabeeren	Eigene Streuobstwiesen	Soßen und Beilage für Wildgerichte
  	Honig	Imkerei Cuxlandbiene <a href="http://www.cuxlandbiene.de">www.cuxlandbiene.de</a> , „Schaalseekorn“-Honig <a href="http://www.schaalseekorn.de">www.schaalseekorn.de</a>	Honig vom Gut Groß Zecher, aus den Blüten von Linden und Frühblühern
	Marmelade	Anja Oldag, Annis Küche Marmelade und Likör <a href="http://www.instagram.com/annis_kueche">www.instagram.com/annis_kueche</a>	Marmelade für unser Frühstücksbuffet, Soßen
	Eis	Hofeis Steffens, Ahrensböök <a href="http://www.bauernhofeis-steffens.de">www.bauernhofeis-steffens.de</a>	Eis

Die Brettchen auf den Tischen in unserem Restaurant & Café „Zur Kutscherscheune“ wurden aus Eschenholz aus unserem Wald gemacht. Die Gestaltung stammt von der Designerin und Siebdruckkünstlerin Jule Rump aus dem nahen Hamburg [www.julerump.com](http://www.julerump.com)