



Die IDA Brauerei Pinneberg präsentiert:

Endlich ein richtiger Winter!

Der Winter und die Weihnachtszeit naht und die meisten werden es ja schon mitbekommen haben, aber mein Bruder Torben fällt noch länger als vollwertige Küchenkraft bei uns aus. Zum Glück haben wir einen exzellenten Ersatz gefunden. Wir freuen uns unheimlich unseren neuen zweiten Koch Said begrüßen zu dürfen. Er hat zusammen mit Sebastian im Vier Jahreszeiten in Hamburg gearbeitet und die beiden haben sich hier in Pinneberg zufällig wiedergetroffen. Das daraus jetzt diese tolle Zusammenarbeit geworden ist, hatte da noch keiner gedacht.

Auf der Karte finden sich neben ein paar winterlichen Klassikern, wie unserem Grünkohl, diesmal auch noch mehr fantastisches Wildfleisch aus Schleswig-Holstein. Unsere **Schlachtereid Neidhardt** hat sich bei der ersten Lieferung von der Qualität wieder übertroffen und der **Hof Ramcke** hat uns feinstes Entenfleisch geliefert. Bei beidem ist es einfach eine Freude, so etwas in der Küche zu verarbeiten.

Die **Deutsche See** aus Hamburg beliefert uns dazu mit dem frischesten Fisch und Meeresfrüchten. Zusammen mit unseren Freunden vom **Gartengetümmel** haben wir jetzt zusätzlich, den nach ihnen benannten veganen Teller ins Leben gerufen, den wir ab sofort immer mit dem frischesten regionalen Gemüse der Saison bestücken werden.

Und auch die **Familienimkerei Julius** aus Pinneberg rundet wieder unseren Nachtisch ab.

Und nachdem unser Quittenbaum im Garten diesmal keine große Ernte ergeben hat, war es uns eine besondere Freude Quitten in zwei Nachbarsgärten ernten zu dürfen. Auf diesem Wege noch einmal **vielen Dank!**

Der Winter kann also kommen und wir blicken voller Zuversicht in die Zukunft und freuen und schon auf den ersten Schnee und Weihnachten.

Dieses Jahr bieten wir zum ersten Mal ein **Weihnachtessen** am ersten und zweiten Weihnachtstag an. Und auch unser **Silvestermenü** kommt wieder! Bei Interesse sprechen sie uns gerne an!

Wir freuen uns auf euch!

Torben, Clemens, Sebastian und Said

VORSPEISEN

Idas Brauhausplatte Tapas-Style (ab 2 Personen)

Wildschwein-Currywurst mit Sternanis, Vanille und braunem Zucker, geschmorte Rippen und getrocknete Landjäger vom Schleswig-Holsteiner Landschwein, Rehconsommé im Schnapsglas, Mini-Wildschwein-Cheeseburger mit Bacon in einem Senfkorn-Buttermilch-Bun, Nordseekrabbenbrötchen (selbstgepuhlt) mit Krustentiermayonnaise mit Fenchelpollen, Rote-Beete-Krautsalat, Roher Fenchel in Dillöl, Maronencreme, kaltgerührte wilde Portwein-Preiselbeeren, Quitten-Ingwer-Chutney aus Nachbars Garten, knuspriger Pixelsenf, gepuffter wilder Reis und Mais.

(a, c, d, g, j)

p.P. 14€

Bierempfehlung: Idas Schwedischer Wald

Idas herbstliche Samtsuppe

Aus Kartoffeln, Topinambur, süßen Zwiebeln, würzigem Bergkäse und Idas Belgisch Blonde mit Wurzelgemüse, frittiertem Grünkohl und Kümmelcroutons

(g, i, j)

11€

Bierempfehlung: Idas Belgisch Blonde

Rehconsommé

Mit Portwein, altem Sherry und Madeira

Dazu ein Ravioli mit geschmortem Ochsenchwanz, Wurzelgemüse, grüner Eierstich aus Petersilie, Kerbel und Estragon, Röstzwiebel-Blätterteig-Stange

(a, d, g, i, j)

12€

Bierempfehlung: Idas Abendsonne

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Ochsenbacke vom Charolais-Rind aus Schleswig-Holstein

Mit Rouladenjus, Rotwein-Most-Reduktion, Artischockenpüree mit brauner Butter, wildem Brokkoli, confierter Chicoree falsche Pommes aus Polenta, Parmesan, Piment d'Espelette und Oregano, rohe Petersilienwurzel in Liebstocköl, Erbsenkresse von Lütt Gröön, gepuffter wilder Reis, Mais und Quinoa (a, d, g, i, j)

26 €

***Bierempfehlung:** Idas Abendsonne*

Pinneberger Grünkohl

Gekocht und frittiert, mit geräuchertem gezupftem Kassler in Idas Abendsonne geschmort, gekochter Kohlwurst, Heide-Pellkartoffeln mit Butter und Petersilie, knuspriger Pixelsenf, Grünkohlkresse von Lütt Gröön.
(g, i, j)

18 €

***Bierempfehlung:** Idas Abendsonne oder Idas Knick*

Freiland-Flugente vom Hof Ramcke

***Bierempfehlung:** Idas Knick*

28 €

Reh aus dem Kieler Forst

***Bierempfehlung:** Idas Schwedischer Wald*

28€

Jeweils mit:

Geflügeljus mit wilden Portwein-Preiselbeeren, Ingwer-Quittenchutney aus Nachbars Garten, Maronencreme, Apfelrotkohl, gebratene Rosenkohlblätter mit Speck und Zwiebeln, geschmorter Hokkaido-Kürbis, Semmelknödel mit Laugenbrezeln, Petersilie und Schnittlauch.

(a, d, g, i, j)

Fisch des Tages

Mit Hummer-Krustentierjus, würzigem Bulgur mit Wurzelgemüse und brauner Butter, geschmortem Wirsing, roter Zwiebelmarmelade, gebratenen Schwarzwurzeln mit Schnittlauch und roher Fenchel in Dillöl, Fenchelpollen-Tapioka-Chips, Erbsenkresse von Lütt Gröön.

(c, d, g, i)

Tagespreis

***Bierempfehlung:** Idas Belgisch Blonde*

Idas Gartengetümmel Teller

Mit Steinpilz-Kartoffelrösti-Strudel, knusprig gebacken, Kichererbsensoße mit Tahin und steirischen Kürbiskernöl,
dazu frisches saisonales Gemüse vom Gartengetümmel.

(a, d, g, i, j)

23 €

***Bierempfehlung:** Idas Schwedischer Wald*

NACHSPEISEN

Exotischer Fruchtsalat mit Crème-brûlée-Eiscreme

Frische Ananas, Mango, Orange, Wassermelone und Granatapfelkerne mit Zitronengras, Limettenschale und Kaffirlimonenblättern mariniert, Passionsfruchtgeleewürfel, dazu Creme brulee Eiscreme mit Vanille und weißer Schokolade.

(a, d, f, h, g)

9 €

Christstollenparfait

Dazu Bratapfelsorbet aus dem eigenen Garten, Ingwer-Quitten-Chutney aus Nachbars Garten, Zimt-Zwetschge, Baumkuchen, Honig von der Familienimkerei Julius aus Pinneberg.

(a, d, f, h, g)

9 €

KINDER

Schnitzelsticks

(a, d, g)

Porto-Bello-Sticks

(a, d, g)

jeweils mit saisonalen frischem Gemüse, dazu gebratene Semmelknödeltaler und Pellkartoffeln.

Jeweils: **10€**

a) Eier; b) Erdnüsse; c) Fisch; d) glutenhaltiges Getreide; e) Krebstiere; f) Lupine; g) Milch/Laktose;
h) Nüsse/Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Sojabohnen; m) Schwefeldioxide/Sulfite;
n) Weichtiere; o) Nitritpökelsalz