



# THE MENU



flowerz  
*fresh. great. restaurant.*



## SAISONAL, REGIONAL, NAH AM PRODUZENTEN

Sie wissen, wo Sie am liebsten essen. Und darum sollen Sie auch wissen, was Sie essen. Transparenz, Frische, Qualität – das sind unsere Maxime. Wir versuchen so regional wie möglich einzukaufen, nur bei den besten Lieferanten. Und wir machen auch kein Geheimnis draus, wer diese sind. Selbst Wild, Geflügel und Süßwasserfische beziehen wir hauptsächlich aus dem Raum SH und MV.

### Vertrauensvolle Partner für Ihr kulinarisches Erlebnis:

1. **1001-Gewürze** aus Hamburg-Barmbek. Die "Spice Girls" stellen auch unser **Flowerz-Salz** in Handarbeit her.
2. **Geflügelhof Kleist** aus Kaltenkirchen. Legefrische **Eier** auf kürzestem Weg direkt in unsere Küche.
3. Der **Schümannhof** aus Brande-Hörnerkirchen. Saisonales **Gemüse** und **Honig** aus eigener Imkerei findet von dort frisch den Weg ins Flowerz.
4. **Rügener Rapsöl** aus Ramin auf Rügen. Zum Brot vorab und zum Braten und Verfeinern in der Küche.
5. **Maison Kober** aus Itzehoe. Hier wird mit Liebe das **Käsebrett am Morgen** und die **Käsevariation** für den Abend produziert.
6. **Fischzucht Reese** aus Sarlhusen. Auf dem Gelände der alten Papiermühle ist die Quelle für Schleswig-Holsteins leckersten Fisch.
7. Der **Kattendorfer Hof** aus dem Umland von Kaltenkirchen. Naturnah, lebendig und verwurzelt in der Region – versorgt uns mit saisonalem **Gemüse** und **Blüten**.
8. **Bäckerei Philipps** aus Waldmünchen. Aus diesem einzigartigen Familienbetrieb stammt das vermutlich beste **Brot** aus Deutschland, überzeugen Sie sich.

---

Unser Küchenchef Sebastian Golle und sein Team wünschen Ihnen besten Appetit!

Alle Preise in dieser Karte beinhalten 19% MwSt.



8

# GREAT TISCHBUFFET

(AB ZWEI PERSONEN)

**ZUSAMMEN  
GENIESSEN,  
GEMEINSAM  
SCHLEMMEN!**

*Das Großartigste, was unsere Küche zu bieten hat:  
Lassen Sie sich schon ab zwei Personen den ganzen Abend am Tisch  
von uns verwöhnen! Paare, Freunde, Familien, Geschäftsfreunde:  
alle können gemeinsam genießen, niemand muss auswählen, keiner geht  
hungrig nach Hause. Und natürlich haben wir neben den Fleischfreunden  
und Fischliebhabern auch die Vegetarier und Veganer ganz lieb.  
Sie werden staunen. Und satt.*

**Zum Reinkommen:**

*feine Vorspeisen-Variationen, regional, saisonal, phänomenal*

**Für Feinschmecker:**

*das Beste von Fleisch, Fisch sowie vegetarischen und  
veganen Überraschungen*

**Zum süßen Abschluss:**

*Gemischte Dessert-Variation von unserem Küchenchef Sebastian  
höchstpersönlich*

**69 Euro pro Person**

**oder 57 Euro pro Person**, wenn Sie skandalöserweise auf einen Gang  
(Vorspeisen oder Nachspeisen) verzichten möchten.

*Auf Wunsch auch gerne mit perfekt abgestimmter Getränkebegleitung,  
sprechen Sie uns ruhig an!*



  
Fleisch

  
Fisch

  
vegetarisch

  
vegan

# LET'S GET STARTED



-  **Mini-Bauernbrotlaib**  
von der Bäckerei Philipps aus Waldmünchen |  
Flowerz-Salz / Rii gener Rapsöl 6,00 €
-  **„Flowerz Bruschetta in 3 Gewändern“**  
Tomate-Parmesan / Oliven-Tapenade / gepickeltes Feld Gemüse 9,50 €
-  **„Römersalat der Holunder ruft“**  
Gerösteter Römersalat vom Lavagrill / Kichererbsen /  
Holunderblüten-Mayonnaise / Weizen 14,50 €
-  **„Auf dem Acker springt die Ziege“**  
Rote Bete Carpaccio / Löwenzahn-Vinaigrette /  
geflämmter Ziegenkäse / Walnüsse 9,50 €
-  **„Vollmundiges Rind im Senfbett“**  
Rindertatar / konfiertes Eigelb / Rettich /  
Kapern / Senfkaviar / Widkräuter 17,50 €
-  **„Da haben wir den Salat“**  
Zupfsalat / Tomaten-Emulsion / Kichererbsen / Radieschen /  
gerösteten Kernen / bunte Toppings 12,50 €
- Wählen Sie Ihr Lieblings-Dressing:**
-  Wildblumen-Honig-Dressing
  -  Löwenzahn-Vinaigrette
  -  Sauerrahm-Dill-Dressing
- Und dazu noch:**
-  Gegrillte Teriyaki Aubergine (100g) 6,00 €
  -  Streifen von der Makeruper Hähnchenbrust (80 g) 7,50 €
  -  Streifen vom Dry Aged Entrecote (80 g) 8,50 €
-  **„Sieglinde und das Kraut“**  
Kartoffelschaumsuppe / Pancetta / Kräuter-Öl / Bucheckern-Kresse 8,50 €
- Die beste Suppe des Tages** 7,50 €



Kleiner feiner  
Salat vorab

8,50 €



FRAGEN  
SIE GERN, WAS  
WIR FÜR SIE  
GEZAUBERT  
HABEN.



Fleisch



Fisch



vegetarisch



vegan



## HAUPTGANG

UNSERE KLASSIKER:  
EINFACH UND  
EINFACH GUT

 „Graupe, Emmer & die wilde Ziege“  
Graupen Risotto \ Ziegenkäse / frittiertes Löwenzahn /  
Pinienkerne / Kräuteröl 15,50 €

 „Sebastians heimliche Liebe“  
Rostbratwurst / Smoked-Currysauce / Flowerz-Salz /  
bunter Kresse-Salat / Trüffel Pommes Frites 16,50 €

 „Flowerz Club-Sandwich“  
Makeruper Hähnchenbrust / Cheddar / Bacon / Zupfsalat /  
Ei / Wildkräuter-Mayonnaise / Pommes Frites 18,50 €

DIE WELT ZU GAST  
IM FLOWERZ

 „Der Seesaibling im peruanischen Duft“  
Ceviche vom Seesaibling \ Limone / Paprika / Chili / Maracuja 17,50 €

 „Tikka Masala, das seine Freunde mitbringt“  
Kichererbsen Masala \ Süßkartoffel / Tofu-Creme /  
Blattspinat / geröstete Paranüsse 15,50 €

 „Tutti Frutti vom Fischmarkt“  
Linguine / Meeresfrüchte / Tomaten-Oliven Sugo /  
Kräuteröl / Grana Padano 21,50 €

 „Im Wald, da sind die Hühner“  
Hähnchen-Geschnetztes / Kräuter-Velouté / Waldpilze /  
Spinat / Löwenzahn / Kartoffel-Waffel 19,50 €

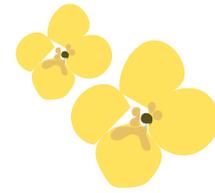


 Fleisch

 Fisch

 vegetarisch

 vegan



## HAUPTGANG

### MIX IT BABY!

 <b>Roastbeef vom österreichischen Alpinrind</b>	29,00 €
 <b>Duroc Schweinefilet ca. 200g</b>	25,00 €
 <b>Makeruper Bauernentenbrust ca. 200g</b>	29,00 €
 <b>Dry Aged Entrecote vom Lavagrill ca. 250g</b>	36,00 €
 <b>Gegrillter Pulpo ca. 200g</b>	39,00 €
 <b>Zahmer Tanzpilz ca. 180g</b>	26,00 €

### WÄHLEN SIE JE EIN/E

#### hausgemachte Sauce

-  Kräuter-Jus
-  Löwenzahn-Pesto
-  Wiesenkräuter-Butter

#### knackfrisches Gemüse

-  Saisonales Gemüse vom Feld
-  Blattspinat mit Pinienkernen
-  Beilagen-Salat

#### Wohlfühl-Beilage

-  gebutterte Linguine
-  Kartoffelwaffel
-  Pommes Frites

## DAS PASST NOCH, DAS MUSS NOCH, DIE KÜCHE IST SONST SEHR SEHR TRAUERIG

### „Flotte Biene“

Vanille-Honig-Creme / Sous-vide gegarte Aprikosen /  
Honig Kresse / Kamille-Vanille-Gel / Karamell-Salzbutter-Eis

9,50 €

### „Beeren in ihrem Glanz“

Rote Grütze / Vanilleschaum / Schokoladen Crumble

6,50 €

### „New York trifft Kaltenkirchen“

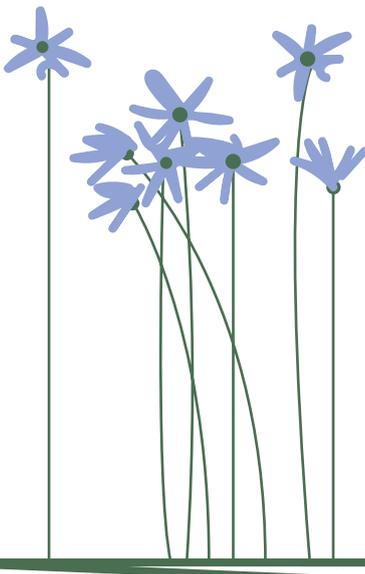
Cheesecake / Schokoladen-Crumble / Heidelbeeren / Himbeergel / Roggenäste

9,50 €

### „Ramba Zamba vom Affineur-Kober“

Itzehoer Käsevariation / Apfel-Chili Chutney / Beeren / Sauerteigbrot

14,50 €



 Fleisch

 Fisch

 vegetarisch

 vegan