

SCHNELLES  GRÜNZEUG

Fette Fermente

Frittiertes, Fermentiertes & Frisches Gemüse aus der eigenen Gärtnerei.

Was ist „Fette Fermente“?

„Fette Fermente“ ist ein Food Fest. Ein Fest, das frisches, frittiertes und ganz besonders das fermentierte Gemüse auf euren Tischen tanzen lässt. Ein Fermentation-Fest also.

Wir kochen für euch, weil wir euch zeigen möchten, wie fett Fermente schmecken können. Mit unseren Gerichten möchten wir euch Mut machen, zukünftig auch mal selbst in die saure Bete zu beißen. Denn fermentiertes Gemüse wird nicht nur eure Geschmacksknospen ganz neu erblühen lassen, sondern auch eure Darmflora zum florieren bringen.

Anders gesagt: Fermente halten nicht nur lange, sie lassen euch auch mehr aushalten.

Gemüse vom Vater.

Unser frittiertes, fermentiertes und frisches Gemüse kommt von Olaf Schnelle. Seine Gärtnerei „Schnelles Grünzeug“ gehört zu den renommiertesten Gemüselieferanten der deutschen Sterne-Gastronomie. Das kommt nicht von ungefähr, sondern aus Mecklenburg-Vorpommern – und aus Olafs innerem Antrieb die traditionelle Arbeit des Gärtners immer wieder neuzudenken.

Ob Innovation oder jahrtausendalte Ideen. Er sät und erntet sie. Ihr dürft sie heute essen. www.schnelles-gruenzeug.de

Gerichte vom Sohn.

Olaf hat Glück: sein Sohn Georg kocht gerne. Heute auch für euch.

Gewürze von Boris & Meret.

Boris und Meret sind die Gründer und Gründerin von SoulSpice. Von ihnen gibt es faire Bio-Gewürze, die nach traditionellen und umweltfreundlichen Methoden angebaut werden. Wer bei SoulSpice kauft, unterstützt die Kleinbauern & Kleinbäuerinnen in Indien, Indonesien, Sansibar und Sri Lanka, die Boris und Meret allesamt persönlich kennen! www.soul-spice.com

Getränke von Philipp.

Und Philipp schließt den Kreis. Georgs Kochmentor erschafft aus den Gewürzen die Getränke. Wer die Markthalle 9 in Berlin kennt, kennt sehr wahrscheinlich auch Philipps legendären Kreuzberg Gin. Was erst Schnapsidee war, ist heute ein StartUp. Mit „Mondhügel Kreuzberg“ produziert Philipp handgemachten Gin, Tonic, Vokda, Spicy Ginger, Whisky und Kola.

Vorspeisen	Saures auf Saurem Vegetarisch Vier Scheiben Sauerteigbrot mit vier fermentierten Aufstrichen.	4,00€
	Bunter Bete Salat Vegetarisch Frische & Fermentierte Bete, Fetakäse, Wassermelone und Rucola Salat.	6,00€
Hauptspeisen	Wilde Pommes Vegan Vorpommer-Pommes mit Wildkräutersalz, vegane Mayo und fermentiertem Ketchup.	4,50€
	Rote Bete Pommes Vegetarisch Rote Vorpommer-Pommes, frische und fermentierte Rote Bete, Fetakäse und Jogurt-Sauce.	8,00€
	Goldene Pommes Vegetarisch Vorpommer-Pommes, Goldenes Sauerkraut, Goldene Käsesoße und vegane Mayo.	8,50€
	Kimchi Pommes Vegan Vorpommer-Pommes mit Kimchi, dazu ein Orange-Gelber Karottensalat, Frühlingszwiebeln und vegane Mayo.	8,70€
	Ensalada Spontana de Leipzig Flexitarisch Erntefrischer Salat aus unserem Leipziger Garten: Je nachdem was wir heute im Boden finden, bekommt ihr heute frisch auf den Teller. Für mehr Details, fragt gern nach!	8,00€
	Wow Backe 48h Sous Vide gegarte Ochsenbacke Vorpommer-Pommes mit gezupfter Ochsenbacke vom Leipziger Metzger „Scheinflug“, ferm. BBQ-Sauce, Mayo, Ketchup und ferm. Cole Slaw.	10,50€
Nachspeisen	Apfeltarte Vegetarisch Selbstgemacht mit Äpfeln aus Leipzig	3,00€
	Crème brûlée Vegetarisch Der süße Abgang zum Schluss	4,00€
Getränke	Rote Bete Schorle Saftschorle vom ferm. roter Bete Zitrone, Rohrzucker und Minze Dieser Saft schenkt Kraft: seine Milchsäurebakterien pflegen eure Darmflora und stärken so euer Immunsystem.	3,50€
	Hausgemachte Limo Mit Ingwer, Zitrone, Rohrzucker und Minze	3,50€
Cocktails	Mondhügel Gin Tonic Fair und handgemacht in Berlin Kreuzberg	7,00€
	Mondhügel Moscow Mule Fair und handgemacht in Berlin Kreuzberg	7,00€

Du hast deine gute Laune satt? Diese Seite gibt dir Saures.

Hier findest du unser fermentiertes Gemüse:



www.schnelles-gruenzeug.de

#FetteFermente

#FetteFermente