

LabSaal

CateringEventBistro Beckergrube 88, Lübeck

...für meine Suppenkasper...

Spicy Tomatensuppe (vegan)

Räucherfisch-Cremesuppe

(Teller normal / groß)

5,- / 7,-

6,- / 8,-

...wenn der kleine Hunger kommt...

Halbe, gefüllte Avocado mit Goldhirse, Nektarinen, Cayennepfeffer (vegan)

7,-

„Hot Banana“ Kochbanane mit gerösteten Cashews, Espresso (vegan)

7,50

Bunte Gemüse-Variation ein Hauch weite Welt... (vegan)

12,-

Gratinierte Tomaten mit Kräutern und Käse

7,-

Gebackener Schafskäse auf warmem Paprikasalat

11,-

Carpaccio von der Entenbrust

14,-

...Hauptsächliches...

Reisnudeln, Gemüse, Sesam-Soyasauce (vegan)

15,-

Curry mit Gemüse, Kurkuma, Reis (vegan)

15,-

Spargel mit Pellkartoffeln 16,- Hollandaise 2,- Schinken 4,90

Niendorfer Mai-Scholle + Gemüse, Kräuterkartoffelchen

16,-

Filet vom Steinbeißer + Gemüse, Mango-Senf-Sauce, Kräuterkartoffel

17,-

Kalbsteiber + Apfel, Zwiebel, Kräuterkartoffel

19,-

Gebratene Lammkeule + Gemüse + Kräuterkartoffel

22,-

Ich empfehle mein Überraschungsmenü in 3 Gängen für 28,- pro Nase

LabSaal

CateringEventBistro Beckergube 88, Lübeck

... Küftgold für Zuckerschnuten und Maschkatzen...

Soya Joghurt mit Kokosblütensirup, Erdbeeren und gerösteten Kernen (vegan)	5,-
In Espresso ertränkte Kugel Vanille-Eis	4,50
Himmliche Marzipan-Äpfel-Tarte	4,-
Saftiger Schokoladenmandelkuchen - schmacketzig mit ordentlich Chilli (ohne Mehl)	4,-
Baisers mit warmem Rhabarberkompott	5,-
Pfirsich-Nektarinenkompott mit Walnuss-Eis	5,-
Dessertvariation	8,-

... Frühstück...

jeden ersten Sonntag im Monat - mit hausgemachten Marmeladen, selbstgemachten Feinkostsalaten, regionalen Käse- und Wurstspezialitäten, glücklichen Eiern (auch Veganer sind gern gesehen!)

Wenn Ihr frühzeitig reserviert, habe ich genug helfende Hände und alles geht schneller und entspannter.

Lieben Dank! Nadia 0451-6191053

Meine Gerichte können grundsätzlich Allergene enthalten.

Bitte teilt mir Eure Unverträglichkeiten bei der Bestellung mit.

Der Schwerpunkt des LabSaals sind Firmen- und Familienfeiern – in der Beckergrube und natürlich Caterings und Kochworkshops in Wunschlocations meiner Kunden. Gäste, die einfach – außerhalb dieser geschlossener Gesellschaften einen schönen Abend in gemütlicher Atmosphäre verbringen möchten sind natürlich auch sehr willkommen. Allerdings empfehle ich, zu reservieren. Es sind ja nur 22 Plätze pro Abend an meiner Tafel zu ergattern. Ganz besonders freue ich mich natürlich, wenn meine Gäste mein Einführungsangebot annehmen. Ein jahreszeitliches Überraschungsmenü in 3 Gängen für 28,- regionales verbindet sich mit weltverliebten Geschmäckern.

*Essen und auch Kochen ist Labsal und gut für die Seele. Ich koche die Dinge die mir und meinen Gästen Spaß machen. Regional, frisch, aber auch hier und da mit asiatisch-orientalischen Einflüssen. Es gibt immer Klassiker, fast ein bisschen altmodisch aber herzerwärmend... Kalbsleber mit Zwiebel, Apfel, Kartoffel, Maischolle oder deftiger Gemüseintopf neben veganem Curry mit frischem Kurkuma, Salat vom Traventhaler Quinoa oder auch spicy Kokossuppe mit Shiitakepilzen. Die Karte wechselt nach Saison und Verfügbarkeit – oder aber:
Nach dem, was sich meine Gäste ein paar Tage vorab bei mir gewünscht haben. Dann wird bestellt und eingekauft.*

Morgens fahre ich nach Niendorf oder Travemünde und kaufe frischen Fisch. Der Krumbecker Hof oder auch Landwege gehören zu meinen favorisierten Gemüse und Fleischlieferanten. Ich kaufe einfach gerne in der Nachbarschaft ein, nach Möglichkeit in bio Qualität.

Wochentags ab lade ich dann ab 18.00 Uhr meine lange Tafel – wie bei einem schönen Familienessen ein So entstehen im Laufe des Abends phantastische Gespräche, interessante Diskussionen. Theatergäste teilen die vorab gemeinsam erlebten Eindrücke oder schwärmen vom Konzert. (samstags und sonntags freuen wir uns bereits ab 13.00 über Reservierungen)

Konzerte gibt es im LabSaal regelmäßig. Junge Musiker, auch viele Talente von unserer Musikhochschule tragen zu einem lockeren Programm bei. Am liebsten Jazz, Funk, Soul. An diesen Abenden gibt eine Hutkasse.

Die von der Schauspielerin Antje Birnbaum und mir bereits vor 3 Jahren erfolgreich gegründete Veranstaltungsreihe „KulturKüche“ wird im Winterhalbjahr am letzten Sonntag im Montag eine neue Heimat im LabSaal bekommen. Das Programm ist in Arbeit, aber soviel sei verraten:

Es wird ein Wiedersehen mit „Renate Bergmann“ geben. Matthias Stührwoldt hat auch eine Wiederholungstäterschaft angekündigt. Man darf also gespannt sein.

Gern kann man sich für Programminfos für unseren Newsletter anmelden: info@die-kulturkueche.de

Der oft gehegte Wunsch nach Frühstück wird am 1. Sonntag des Monats erfüllt – selbstgemachte Marmeladen, Baguette, Feinkostsalate und/oder vegane Leckereien gibt's dann ab 10.00 mit Reservierung. Wenn dann bald die Sonne scheint – gerne auch in meiner Hinterhof-Oase unter blauem Himmel. Ganz ohne Straßenlärm.

Passend zum Weltkulturerbe Jubiläum habe ich die mehr als wilde, unter Denkmalschutz stehende Hauswand freigelegt. Nicht verschönert, nicht verputzt. Roh, mit wohl der größten Anzahl unterschiedlicher Verlegungen und Größen typischer lübscher Backsteine. Man entdeckt Klostersteinformat, helle, dunkle, auch hochkant verlegte, schwarz verbrannte, von einer Feuerstelle zeugende und sogar ein Rest eines Torbogens.

Ich freu mich auf alle Entdecker.