Angekommen in unserem Element



Die wichtigsten Neuigkeiten für unsere zweite Saison

Wir blicken zurück auf ein sehr erfolgreiches erstes Jahr in der Gastronomie des Emil-Nolde Museeums und erwarten mit Freude den Frühling, die Eröffnung der neuen Ausstellung und unsere Gäste zurück in Seebüll.

Am **1. April** werden wir zwischen dem Orient und Nordfriesland mit unserem **»persischen Abend - Noruz«** eine Brücke bauen. Während im persischen Kulturraum dieses Fest das Ankommen des Frühlings ehrt, feiern wir unser Ankommensein mit dem Element hier in Seebüll.

An diesem Abend erwartet unsere Gäste ein kulturelles Programm mit einem **Gala-Menü** auf persische Art. Unser Küchenchef John Kasraei erkundet die Wurzeln seines kulinarischen Stils und mit klassischen Produkten der nordfriesischen Region.

Die kulinarischen Wurzeln seines Stils ergründend, schenkt unser Küchenchef John Kasraei an diesem Abend den klassischen Produkten der nordfriesischen Küche ganz besondere Aufmerksamkeit. Mit dem Highlight im Hauptgang werden wir zu diesem Event ein »friesisches Lamm auf persische Art« als neues Gericht im Element präsentieren.

Events und Feste in Seebüll zu feiern ist ein wichtiger Teil unserer Philosophie. So freuen wir uns sehr auf die weiteren Veranstaltungen in diesem Jahr, wie das **Osterfrühstück**, **Weihnachten**, und unser **»Silvester at Seebüll«**.

Mit »AfterWork at Seebüll« laden wir ab sofort jeden Freitag dazu ein bei chilliger Musik und innovativen Cocktails den Sonnenuntergang Seebüll's zu bewundern und sich auf die Erholung eines Wochenendes einzustimmen. »FineDining at Seebüll« werden wir dieses Jahr etablieren und regelmäßig am Samstag Abend ab 18:30 Uhr feine gehobene Landhausküche servieren.



Das vergangene Jahr 2022

Als wir Anfang 2022 eröffneten, hatten wir uns zum Ziel gesetzt eine zeitgemäße Gastronomie in Seebüll zu etablieren. Wir wollten den Besuchern des Nolde-Museums mit unserem Konzept einen Ort der Erholung wie Stärkung bieten und dabei eine frische regionale Küche mit hausgemachten Speisen und Torten präsentieren. Das haben wir geschafft und wollen im kommenden Jahr auf diese Erfolge aufbauen.

Unsere kleine Karte wurde gut angenommen und wir erlebten sehr zufriedene und dankbare Gäste. Besonders der deftige Kartoffeleintopf und unser 5-Elemente-Burger wurden oft gelobt.

Es ist uns gelungen täglich frisch gebackene Dinkel-Waffeln und eine vielfältige Auswahl hausgemachter Obst-Schamd-Torten zu präsentieren. Für unsere »Seebüller Schorle« verarbeiteten wir unter anderem Äpfel, Birnen und Pflaumen aus Noldes Garten. Die hohe Qualität unserer regionalen Produkte wurde von den Gästen wertgeschätzt und wir freuen uns über den großen Zuspruch sowie jeden einzelnen Besucher des vergangenen Jahres.

Sowohl Mittags als auch Abends durften wir verschiedenste Gruppen bewirten und haben mit Freude und Erfolg die Veranstaltungen der Nolde-Stiftung, wie beispielsweise die Wiedereröffnung des Nolde-Hauses kulinarisch begleitet. Auch unsere Ziele bezüglich eigener Veranstaltungen konnten wir bereits umsetzten.

So haben wir mit dem »ElemenTag« und unserem »AfterWork at Seebüll« ein neuartiges Konzept in Angriff genommen und ausprobiert. Besonders das erste »Silvester at Seebüll« war ein großer Erfolg. Wir freuen uns darauf diese Events nun regelmäßig stattfinden zu lassen und das Angebot zu erweitern.

Zu Ostern und Weihnachten präsentierten wir 2022 unser Frühstück in Form eines Buffets mit hausgemachten Salaten und Aufstrichen, wie einer feinen Wurst und Käse Auswahl. Zu Kaffee oder Tee reichten wir frisch gepresste Obst- und Gemüsesäfte und bereiteten individuelle Eierspeisen zu.

Darüber hinaus haben wir unser Frühstücksmenü etabliert und werden dieses weiterhin ausschließlich auf Reservierung anbieten. Zu erleben ist dabei ein fürstliches und langsames frühstücken in mehreren Gängen auf Basis der Überraschung.



Die Kooperationen mit unseren Betrieben und Lieferanten funktionieren sehr gut und wir freuen uns auch im kommenden Jahr auf die Zusammenarbeit mit dem »Rodenäser Weiderind«, der »Meierei Nordweide«, dem »Marienhof« und der »Niebüller Backstube«.

Besonderen Dank wollen wir der stiftungseigenen Gärtnerei entgegenbringen, mit deren tatkräftiger Unterstützung es uns möglich gewesen ist frische Kräuter aus eigenem Garten sowie die alten Obstsorten Noldes in unserer Küche zu verwenden.

Mit einem kleinen Sortiment haben wir unseren Feinkost-Shop ausprobiert und freuen uns über die gute Annahme unserer Produkte.

In diesem Jahr wird sich wieder Käse vom »Ziegenhof Detlefsen«, das Olivenöl der Öl-Mühle »Oro del Desierto« und unser »Seebüller-Kräutersalz« in der Feinkost Ecke unserer Gastronomie finden lassen.

Neben den Weinen vom Bio-Weingut »Gänz« und frisch geröstetem Kaffee von »Coffee Unlimited« boten wir im vergangen Jahr außerdem orientalisches Gebäck und hausgemachtes Anti Pasti zum Verkauf an.

Das Element im Jahr 2023

Auf den Erfolg des ersten Jahres werden wir 2023 aufbauen und das Element wachsen lassen. Über den Winter haben wir vor unserer Fensterfront einen Steinmann errichtet. Die symbolische Kraft dieses archaischen Wegzeichens soll daran erinnern, dass wir nun hier in Seebüll angekommen sind und uns mit dem Element auf dem richtigen Weg befinden.

Wir freuen uns darauf den Museums-Betrieb auch in dieser Saison kulinarisch zu begleiten und erweitern unsere Öffnungszeiten an den Wochenenden.

2. März - 31. Oktober 2023

Täglich von 10 - 18 Uhr
Freitags ab 18 Uhr - »AfterWork at Seebüll« mit chilliger Musik
Samstags ab 18:30 Uhr - »FineDining at Seebüll« mit Reservierung



Während dem Tagesgeschäft der Museums-Gastronomie werden wir auch dieses Jahr wieder unsere kleine Auswahl an feinen Gerichten anbieten.

Aufgrund der hohen Nachrage nach veganen Speisen werden wir dabei unsere Karte um eine persische Linsensuppe erweitern. Außerdem wollen wir eine neue Flammkuchen-Kreation nach friesischer Art präsentieren sowie unsere saftigen Dinkel-Waffeln mit weiteren Toppings ergänzen.

Zukünftig werden wir jeden Freitag Abend zu »AfterWork at Seebüll« einladen. Direkt im Anschluss an das Tagesgeschäft können unsere Gäste zu chilliger Musik in gemütlicher Atmosphäre und dem Licht des Sonnenuntergangs entspannen während unsere großzügiger Raum zum Tanzen verführt. Begleitet von innovativen Cocktails und unseren Speisen bieten wir an diesem Abend einen einzigartigen Moment der Gelassenheit und werden die Region um ein kleines regelmäßiges Event bereichern.

Darüber hinaus freuen wir uns jeden Samstag Abend das Element künftig auch als Restaurant zu öffnen.

Ab 18:30 Uhr servieren wir bei unserem **»FineDining at Seebüll«** eine raffinierte und zeitgemäße Landhausküche auf hohem Niveau. Dabei werden unsere Gäste auf die Abendempfehlungen unseres Küchenchefs John Kasraei und die Auswahl begleitender Weine unseres Sommeliers Jörn Bruzi vertrauen können.

Aufmerksamer Service und eine gemütliche Atmosphäre bei Kerzenlicht runden diesen Abend ab und machen unsere Menüs zu einem unvergesslichen Erlebnis. Um Reservierung wird in jedem Fall gebeten.

Wir wollen 2023 das Element als wichtige Event-Location etablieren und auf die Erfolge der vergangenen Saison aufbauen.

Dabei wird »Silvester at Seebüll« als Highlight des Jahres wird zu einer festen Größe wachsen und wir freuen uns auch in diesem Jahr gemeinsamen mit unseren Gästen den Jahreswechsel feiern zu dürfen.

Weihnachten und Ostern stehen 2023 zusammen mit den Terminen der Emil-Nolde-Stiftung fest in unserem Veranstaltungs-Kalendar.

Der »persischen Abend - Noruz« erweitert am 1. April unsere Events und



Den Feinkost-Shop werden wir um weitere spannende Produkten erweitern. Unsere Gäste dürfen sich unter anderem auf »Seebüller-Quittenketchup« und den Sirup unserer beliebten »Seebüller-Schorle« in verschiedenen Geschmacksrichtungen freuen.

Ab diesem Jahr werden sich all unsere Feinkost-Produkte auch in unserem Online-Shop beguem von zu Hause aus bestellen lassen.

Vom Koch über den Gastronomen zum Imker, verfolgt unser Küchenchef John Kasraei eine große Vision.

Mit eigenen Bienen im Nolde-Garten wollen wir »Seebüller-Honig« erzeugen.

Bienen haben einen sehr hohen ökologischen Wert und sind unverzichtbar für das Gleichgewicht der Natur.

Mit der wunderschönen Blütenpracht, den alten Obstbäumen des Gartens und umgeben von überwiegend biologischer Landwirtschaft eignet sich Seebüll geradezu perfekt für eine wesensgemäße Bienenhaltung.

Wir wollen die Bienen nicht um ihre eigene Leistung betrügen und werden so nur überschüssigen Honig entnehmen.

In kleinen Gläsern abgefüllt wird dieser unseren Feinkost-Shop um eine kleine wertvolle Süßigkeit bereichern.



Zusammen als Team sind wir gewachsen und haben hier in Seebüll unseren Platz gefunden. Wir freuen uns in der kommenden Saison diesen besonderen Ort mit unseren Gästen teilen zu könnnen.

Element

GASTRONOMIE • FEINKOST • EVENTS

Seebüll 33 25927 Neukirchen/Nordfriesland Telefon +49 4664 98 93 70 info@element-seebuell.de



