

UNSERE PHILOSOPHIE

Liebe Gäste,

wir heißen Sie **„Herzlich Willkommen!“** und freuen uns, Sie als Gastgeber durch unsere kulinarische Welt zu führen.

Nach dem Motto: „saisonal & regional“ arbeiten wir vor allem mit Herstellern, Lieferanten und Produkten, die ein großes Qualitätsbewusstsein haben, nachhaltig handeln und aus der Region kommen.

Wir schaffen dadurch einen unverwechselbaren Geschmack, dessen Dynamik durch das Zusammenspiel unserer ausgesuchten Produkte mit ehrlicher Handarbeit entsteht.

Wir stellen viele Lebensmittel in Handarbeit selbst her oder veredeln Sie. Vom Smoothie über Marmelade, Brot oder Pasta bis hin zum Chutney. Dabei möchten wir Sie mit hochwertigen Details verwöhnen.

Es beliefert uns z.B. die Landschlachterei Gramann die Ihre Schweine und Rinder aus der Region bezieht, um lange Transportwege zu vermeiden und die darauf verzichtet, wachstumsfördernde oder ungesunde Mittel zu füttern.

Ebenso beliefert uns die Firma Matthies und Söhne, die aus Braunschweig kommt und Ihre Ware vorrangig von Bauern aus der Region bezieht.

Wir verzichten auf das Kochen mit Aromastoffen, um Ihnen ein echtes Geschmackserlebnis zu bereiten.

Auch die Getränke fördern die Nachhaltigkeit der Region wie z.B. unser aus dem Harz kommendes Hasseröder Pils oder die Fritz-Kola aus Hamburg.

Sie fördern Entwicklungsländer und fairen Handel durch den Kauf von Produkten von „Lemonaid & CariTea e.V.“

Wir minimieren den Einsatz von Verpackungen und Plastik. Beispielsweise werden alle unsere „To GO!“ Artikel Plastik-frei aus Maisstärke oder Recycling-Holz hergestellt und sind im Bio-Müll zu entsorgen.

...doch machen Sie sich bitte selbst ein Bild und besuchen Sie uns!

Wir freuen uns auf Sie und auf Sie.

Ihr Gastgeber-Team von

Global Inn

Bar – Lounge – Restaurant

