

Kräuterwind – auch wir sind dabei

Regional inspiriert und kräuterfrisch aufgetischt

Die Aktion „4-Jahreszeiten-Kräuterküche“ – eine kulinarische Hommage an die feinen Kräuter – bieten die Wirte neu an. Alle drei Monate stehen 5-6 ausgewählte Jahreszeiten-Kräuter im Fokus, denen sich die Wirte bedienen können. Wunderbare Aromen, die sich in den Händen und Töpfen der Köche zu wahren Leckerbissen und geschmacklichen Überraschungskünstlern formieren. Kräuterwind Wirte haben ein Herz für regionale Produkte und so muss es nicht immer ein Kräutlein sein, was den Kochtopf aromatisch schmückt. Aus Feld, Wald und Wiese und von guten Landmetzgereien kommen immer mehr Erzeugnisse auf den Kräuterwind-Tisch.

Jahreszeiten-Kräuterküche von März 2017 bis März 2018

Der Frühling von März bis Mai

Bärlauch, Giersch, Knoblauchrauke, Löwenzahn, Waldmeister

Der Sommer von Juni bis August

Lavendel, Thymian, Zitronenverbene, Brennnessel, Ampfer, Basilikum

Der Herbst von September bis November

Rosmarin, Kapuzinerkresse, Bohnenkraut, Majoran, Gewürzfenchel, Liebstöckel

Unsere Empfehlung

Frühlingssalat^{1,2,3,4,6}

€ 10,90

Frische Blattsalate, mit Löwenzahn und Bärlauch an Kräuterdressing, dazu ofenfrisches Baguette

Fresh leaf salad, with dandelion and wild garlic on herb dressing, with oven-fresh baguette

Gebratene Schweinemedallions^{1,2,3,4,6}

€ 14,90

mit Bärlauchpesto und Parmesan, dazu Kartoffelrösti

Fried pork tenderloin with wild garlic pesto, Parmesan and potato rosti