

HEIMATKÜCHE

mit Pfiff

am 28. & 29. März

Unser geschmackvoller
Willkommensgruß im
Fruchtspeicher zum
Reinschmecken und
Genießen.

Wir servieren Kreatives
mit Bodenhaftung,
zubereitet mit Hand und
Herz aus Erzeugnissen
der Region.

Unsere Genusspauschale
zum Einstand:

38 € inklusive Getränke

Zweierlei von der
Weierhöfer Kichererbse
Feines aus Henrik Heegers
Wurstküche
Hanf – und Goldleinöl aus
Biedesheim
Brot frisch aus dem Ofen

Frühlingskräutersüppchen,
Frischkäse, Zitronenöl

Ragout von Kichererbse und
Wurzelgemüse

Orientalisch inspiriert,
Schwarzkümmelöl, junger Spinat

Hochrippe vom Glanrind, Kartoffel
aus dem Ofen, Rote
Zwiebelmarmelade
Kräuterspitzensalat

Gebräunter Vleischkäse aus
Ramsen, geröstete Kartoffel,
körniger Senf

Henriks Saumagen, geschmortes
Kraut, Kartoffel-Erbsenstampf,
karamellisierte Zwiebel

Hirsebratling auf zweierlei Art,
Schmorgemüse, Tapenade,

Hirsamisu mit Gewürzapfel und
Walnuss

Hollerberger Dinkelschmarrn,
Zwetschgenragout und
karamellisierte Nüsse

Die Gläser sollen klingen
Sekt und Wein aus dem Zellertal
und aus Kirchheim an der
Weinstraße, eigener
Streuobstwiesensaft sowie ein
flottes Bier begleiten uns durch
den Abend!