

DEGUSTATION-S-MENÜ

bis zu 10 Personen

4/6 - Gänge Menü

(Mozzarella/Suppe/Hauptgang/Dessert)

4 Gänge mit Saibling	€ 39,00
4 Gänge mit Kalb	€ 49,00
6 Gänge Menü (ab 2 Pers.)	€ 69,00

Auch auf der Karte einzeln

BÜFFELMOZZARELLA

Sanddorn, Borettane Zwiebeln, Feige,
Portulak € 14,90

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

Hagebutte, Artischocke, Passepierre,
Haselnuss € 17,90

ZITRONENGRAS-MAISCREMESUPPE

schwarzes Sesampesto € 9,90

SAIBLINGSFILET

Steinpilze, Kerbelknolle,
Shisokresse € 23,90

ZWEIERLEI KALB (RÜCKEN & BRIES)

Petersilienwurzel, Rote Bete, Heidelbeere,
Topinambur € 29,90

ZITRONENTARTE

Geröstetes Mandeleis, Zitronenthymian,
Brombeere € 9,50



Der Portulak

wird seit mehreren tausend Jahren zur Ernährung genutzt, ist aber, wie viele Wildgemüse, in Deutschland in Vergessenheit geraten. Als Heilpflanze taucht der Portulak bereits in einer alten babylonischen Schrift aus dem achten vorchristlichen Jahrhundert auf, die die Pflanzen des Heilkräutergartens des Königs Marduk-Apla-Iddina II., (des biblischen Merodach-Baladan) aufzählt. Tabernaemontanus empfiehlt 1588 in seinem New Kreuterbuch Portulak gegen den "Sod im Magen" und hält auch fest, dass der "Saft im Mund gehalten machet die wackelhafftige Zähne wiederum fest stehen." In einigen alten Kräuterbüchern (lt. Avril Rodway) steht geschrieben: eine angenehme Salatpflanze und so gesundheitsfördernd.

Die Pflanzen enthalten größere Mengen von Vitamin C und Omega-3-Fettsäuren^[6] sowie kleinere Mengen der Vitamine A, B und E, der Mineralstoffe und Spurenelemente Magnesium, Calcium, Kalium und Eisen, Zink sowie Alkaloide, Flavonoide, Cumarine, Saponine, Glutaminsäure, Oxalsäure, das Sterin β -Sitosterol und Schleimstoffe. Zur Erhaltung der Inhaltsstoffe, insbesondere der Vitamine, werden junge Zweige und abgepflückte Blätter am besten frisch geerntet und klein geschnitten in Salaten und Quarkzubereitungen verwendet.