

Wintergemüse - Wintergenüsse

30.12.2011 bis 05.02.2012

Genießen. Sie. Hier.

Schwarzwurzel

Süppchen | geräucherte Wachtel | Blaue Kartoffeln

5,90 Euro

Topinambur

Püree | Knusperblätter | Ingwerhonig | Bachforellenfilet | Granatapfelkerne

14,50 Euro

Chicorée

bei 55 °C pochiert | Glühweinaromen | Rinderfilet | Maisgrießbroulade | Brüssler Sauce

19,50 Euro

Quitten

eingeweckt | Walnussbrownie | dunkler Nougat | Punschschaum

5,90 Euro

altmühlfranken
kulinarisch genießen

Die Küche in altmühlfranken nimmt die Einflüsse umgebender fränkischer, schwäbischer und oberbayerischer Regionen auf. Sie ist jedoch immer auf die Produkte unserer Region angewiesen. Erst dies verleiht ihr das notwendige Profil. Dies gilt in ganz besonderer Weise für die saisonale Winterküche in altmühlfranken, die von Gemüse oder Kraut, aber auch von Bach- und Seefischen sowie von Wild geprägt war. Dieser Winterküche mit ihrer kulinarischen Vielfalt widmet sich dieses Angebot.