

DEUTSCHLAND ^{SPEISE} REISE

EIN KULINARISCHER STREIFZUG

Der Name ist Programm - alle sechs Wochen wird die Genussregion gewechselt.

Wir bereisen die Regionen im Vorfeld, probieren die Erzeugnisse vor Ort, knüpfen Kontakt mit den Produzenten. Wichtige Zutaten bringen wir direkt mit, ebenso das passende Bier, den Wein und Destillate. Wir sammeln traditionelle Rezepte und schauen den Köchen vor Ort über die Schulter. Besonderen Wert legen wir auf traditionelle, nachhaltige Herstellung und die Nachverfolgbarkeit der Produkte.

WIR KENNEN UNSERE LIEFERANTEN

Alles wird frisch gekocht und gebacken, wir beziehen das Fleisch von Metzgerei Voigt (Schwäbisch-Hallische Erzeugergemeinschaft), das Mehl von der Broicher Mühle, Gemüse, Obst und Kräuter von Landbau Müller, Ziegenkäse vom Rechhof, Kartoffeln vom Hof Kartoffelvielfalt, Senf von der Monschauer Mühle, Honig von Klaus Sticker.

REISEN SIE MIT UNS

Tagessuppe 6,00

Kleiner gemischter Salat 6,50
mit gerösteten Kernen und hausgemachtem Brot

Salat und Huhn 12,50
Hähnchenfleisch (Kik-kok) in Honig-Senf-Marinade,
geröstete Kerne und hausgemachtes Brot

Mohrenhovener Nudeln 11,50
Die Nudeln werden mit frischen Eiern aus
Bodenhaltung von Hof Schmitz gemacht, dazu eine
Sosse aus Blauschimmelkäse und ein Salat

Frikadelle 12,50
klassisch hausgemacht, mit Hackfleisch von
Metzgerei Voigt, dazu Bratkartoffeln und Salat

Ziegenkäse 15,50
Demeter-Käse vom Rechhof (ca 180 g), mit Honig
überbacken, dazu Salat und hausgemachtes Brot

Grünkernbratlin 11,50
hausgemacht, dazu Kartoffeln und Salat

Manta - Teller (auch vegetarisch) 9,50
Bratwurst aus der Schwäbisch-Hallischen
Erzeugergemeinschaft (Metzgerei Voigt), dazu
Kartoffelspalten und hausgemachte Currysauce

Pfannkuchen
- herzhaft mit Speck und Käse, dazu ein kleiner Salat 10,50
- süß mit Apfelschnitz oder Zimt und Zucker 6,00

Käseplatte 10,50
verschieden Käsesorten, Honig-Mohn-Senf
(Monschauer Mühle), hausgemachtes Brot