

Hotel & Restaurant Im Kräutergarten



Kräuterkalender 2017

Auch in diesem Jahre wollen wir´s wieder „kräuterlich“ angehen.

Kräuter sind nicht nur gesund und lecker, sie enthalten viele feine Aromen, die jedes unserer Gerichte raffinierter und geschmacklich interessanter erscheinen lassen. Probieren Sie die Fülle der Möglichkeiten unserer Kräuterküche. Wir haben uns für die Kräuterzeit wieder bekannte und weniger bekannte Garten- und Wildkräuter ausgesucht, die Sie auf unserer Speisekarte zu den speziellen Kräuterwochenenden finden.

28. - 30. April	Bärlauch, Giersch und Zitronenmelisse
19. - 21. Mai	Brunnenkresse, Holunder und Löwenzahn
09. - 11. Juni	Brennnessel, Bärwurz und Sauerampfer
07. - 09. Juli	Basilikum, Rucola, Kapuzinerkresse
25. - 27. August	Vogelmiere, Minze und Petersilie
22. - 24. September	Schafgarbe, Guter Heinrich und Spitzwegerich
20. - 22. Oktober	Salbei, Thymian und Rosmarin

Wir laden Sie herzlich ein,
folgen Sie uns durch´s Kräuterjahr 2017.