

RESTAURANT



JÄGERHAUS

KÜCHE – KUNST – NATUR

...ein Idyll für die Sinne...

Liebe Jägerhaus-Gäste,

Am 16. Juli blüht Ihnen was!

In den letzten Jahren ist die landwirtschaftliche Nutzung immer intensiver geworden, was das Leben von Blütensuchenden erheblich erschwert. Dabei sind Bienen, Schmetterlinge und Insekten ein wichtiger Faktor für die Erhaltung der heimischen Artenvielfalt. Rund 80 Prozent der hier wachsenden Blütenpflanzen sind auf Blütenbesucher angewiesen und auch ein Großteil unserer Nahrung ist von genau diesen Blüten und Insekten abhängig! Wir wollen der Blütenarmut entgegenwirken und haben eine 1200m² große Wildblumenwiese auf unserem Max-Böhlen-Biotop angelegt. Zusammen mit dem NABU und dem Biologe Herrn Lang und Gartenexpertin Frau Windhausen werden wir Ihnen die heimischen Wiesenkräuter und Wildblumen näherbringen, Sie werden dabei etwas über Insekten lernen und auch Tipps für Ihren eigenen Garten bei unserem Event am **16. Juli** erhalten.

Menü

Rund um Blüten und Kräuter aus heimischen Wiesen

Heimischer Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse im Schinkenmantel
an Balsamico Dressing und Croûtons

Süppchen von der Brunnenkresse mit Veilchenblüten

Rosa gebratenes Kalbsmedaillon unter einer Kruste vom Dost (Gattung des wilden Oregano/Majoran),
sommerlichem Gemüse und Kartoffelgratin

Sanddorn Crème Brûlée mit Honigeis im Wabenkörbchen

Das Menü inkl. begleitendem Wein und Apéro kostet 79,00 € pro Person

Wir beginnen um 10:30 Uhr mit einem Apéro an der Wildblumenwiese im Max-Böhlen-Biotop und einem Vortrag von Herrn Lang, um dann ca. 12:00 Uhr gemeinsam im Restaurant zu speisen und den Sonntag in Ruhe ausklingen lassen. Reservierung erforderlich!

Es grüßen Sie und freuen sich auf ein Wiedersehen,

Jolanda Wermuth & Melanie Guttwein,
samt Jägerhaus-Team

Reservationen unter 0049 (0) 7626 8715 oder via E-Mail unter info@restaurant-jaegerhaus.de