



Kultur- Kulinarischer- Veranstaltungs- kalender

November 2016
bis
Oktober 2017

rotermohn das restaurant
in Unterregenbach

Liebe Freunde von **rotermohn** das restaurant, liebe Gäste,

Wir freuen uns, Ihnen mit dem vorliegenden Kultur-Kulinarischen-Veranstaltungskalender von November 2016 bis Oktober 2017 wieder ein Jahresprogramm in die Hand geben zu können. Wir beginnen das Jahr im späten Herbst, nach keltischer Tradition und Kultur der Jahresbeginn, wenn es darum geht Körper, Geist und Seele zu füttern und zu nähren, damit die Winternächte und -tage am heimischen Herdfeuer und im Kreise unserer Liebsten uns für das bevorstehende Jahr kräftigen. Wir bitten in diesem Sinne zu Tisch mit unserem **Martini-Gans-Essen** am 11. bis 13. November 2016 und auch , wenn Geschichtenerzähler Roland Gelfert mit „**die Prinzessin aus dem Ei**“ am 18. und 19. November 2016 bei uns gastiert. Im Dezember und Januar wird geruht, resümiert und Freiraum für Neues geschaffen. Ab 17. Februar 2017 öffnen wir die Pforten des Speiserestaurants wieder für Ihre Besuche. Den Auftakt macht ein **Menue mit Weinreise ins Burgenland um den Neusiedlersee** am 18. Februar 2017. In der Fastenzeit, am 03. März 2017 können Sie ein **österreichisches Menue mit Starkbieren und Craftbieren** genießen. Mit dem **Maibock-Menue** am 26. bis 28. Mai 2017 befinden wir uns im Jahreskreis gegenüber des Martini-Gans-Essens und gehen in den frühen Sommer. Das ist auch die Zeit, wenn **Werner Demuth** sich wieder auf die **Kräuterwanderungen mit Menue** begibt. In der Zeit des Hochsommers und frühen Herbst konzentrieren wir uns auf a la cartè im Restaurant und arbeiten schon wieder am neuen Programm....

**Ein glückliches Jahresrund wünschen Ihnen
Martina und Martin Berstecher**



Martini-Gans Essen

Menue

Gruß aus der Küche

Suppe von herbstlichem Wurzelgemüse

Martini-Gans vom Brunnenhof aus Mäusdorf mit Grünkohl, Maronen und Serviettenknödel

Dessert **rotermohn**

11. bis 13. November 2016 zu den üblichen
Öffnungszeiten des Restaurants.

In **rotermohn** das restaurant

Menuekosten: 40,00 Euro

Getränke können aus der Karte gewählt werden.
Um Reservierung wird gebeten, da nur eine begrenzte
Anzahl an Plätzen zur Verfügung steht. Es wird auch
ein alternatives vegetarisches Menue angeboten, bitte
bei der Reservierung erfragen.



Indonesische Märchen mit Menue

Aperitif – Gruß aus der Küche

Rosenkohl/Granatapfel/Quark

Suppe von der Martini-Gans mit Maronen

Schwertfisch/Bulgur/Mango/Cashewnüsse

Schokolade/Ananas/Kaffee

Freitag, 18. November 2016 Beginn 19:00 Uhr

In **rotermohn das restaurant**

Kosten: 48,00 Euro inkl. Märchen, Menue und Getränke

Samstag, 19. November 2016 Beginn 18:30 Uhr

In **rotermohn das restaurant**

Kosten: 48,00 Euro inkl. Märchen, Menue und Getränke

Roland Gelfert erzählt „**Die Prinzessin aus dem Ei**“,
ein

indonesisches Volksmärchen. Er ist ausgebildeter
Schauspieler und seit über 2 Jahrzehnten als
Geschichtenerzähler unterwegs.

www.diewortwirke.de

Menue mit Weinreise um den Neusiedlersee im Burgenland

Genießen Sie ein fünf-Gänge-Menue mit Weinen aus dem Burgenland um den Neusiedlersee, zusammengestellt und vorgestellt von Martina und Martin Berstecher.

Menue

Aperitif – Gruß aus der Küche

Octopus mit Topinambur

Gaisburger Marsch

Lammkeule aus eigener Haltung mit saure Rädle und Wurzelgemüse

Camembert mit Chutney

Schokolade und Birne

Samstag, 18. Februar 2017 Beginn 18:30 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

Kosten: 60,00 Euro inkl. Weinbegleitung und Menue



Österreichisches Menue mit Starkbier-/Craftbierbegleitung

Genießen Sie zu dem österreichischen Menue Starkbiere und Craftbiere, zusammengestellt und vorgestellt von Martina und Martin Berstecher.

Menue

Aperitif – Gruß aus der Küche

Leberknödelsuppe

Zwiebelrostbraten vom Saibling

**Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Bratkartoffeln,
Apfelmeerrettich und Schnittlauchsauce**

Bergleskäse mit Kürbis

Buchteln mit Vanillesauce

Freitag, 03. März 2017 Beginn 19:00 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

Kosten: 60,00 Euro inkl. Bierbegleitung und Menue





Kräuterwanderung mit Werner Demuth und Menue

Begleiten Sie Werner Demuth auf der
Kräuterbegehung bei Unterregenbach und genießen
Sie ein viergängiges Wiesenkräutermenue mit den
darauf abgestimmten Getränken.

Menue

Aperitif – Gruß aus der Küche

Wildkräutersalat mit gebeiztem Lachs

Brennnesselknödel mit Morchelsauce

**Gebratener Saibling mit fermentiertem
Wurzelgemüse**

Ziger/Kräuter/Chutney

Sonntag, 09. April 2017

Beginn 11:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn** das restaurant

Kosten: 55,00 Euro inkl. Kräuterwanderung, Menue
und Getränke

rotermohn - Wer steckt dahinter?

Ihre Liebe zur Natur, zum Leben und zu ihrem Wohnort Unterregenbach haben den Koch Martin Berstecher und seine Frau Martina zu dem Projekt **rotermohn** bewegt. Martin hat nach seiner Kochlehre in Herrenberg in erstklassigen Restaurants in München, Usedom und Salzburg Erfahrungen gesammelt. Seit er die Produkte von „Essbare Landschaften“ kennen lernte, hat ihn die Faszination für Wildkräuter und Wildfrüchte nicht mehr losgelassen. 2009 zogen die beiden nach Unterregenbach im Jagsttal, in ein 200 Jahre altes Fachwerkhaus mit Streuobstwiese, ehemaligem Weinberg und Bauerngarten. Hier wagte er den Sprung in die Selbstständigkeit, um mit **rotermohn** seine Ideen außerhalb des Zeit- und Kostendrucks der konventionellen Gastronomie zu verwirklichen.

Seit 2011 verwöhnt diese Kultur-Kulinarische-Veranstaltungsreihe Gäste mit Kräuterwanderungen, Märchen oder Weinproben, und dem jeweils darauf abgestimmtem Menue mit Getränkebegleitung. Aus dem Projekt **rotermohn** wurde das Speiserestaurant **rotermohn das restaurant**, das seit 13. März 2015 seine Pforte geöffnet hat; hier finden nun die Kultur-Kulinarischen-Veranstaltungen statt.

Im Rahmen des Restaurantbetriebes (Öffnungszeiten finden Sie auf der vorletzten Seite) können Sie hier verweilen, während Sie Martin Berstechers kulinarische Phantasien im Verlauf der Jahreszeiten, die Ihnen Martina Berstecher am schön gedeckten Tisch kredenzt, genießen. Vegetarische, Fleisch- und Fischgerichte finden gleichberechtigt auf der wöchentlich wechselnden Speisekarte ihren Platz. Sowohl für die Veranstaltungen als auch für den Restaurantbetrieb geht die Menugestaltung von Wildkräutern und –früchten aus, woraus sich ganz natürlich eine saisonorientierte Küche ergibt. Alle verwendeten Produkte sind dabei aus Wildsammlung, kontrolliert biologischem Anbau, von Demeter- oder regionalen Erzeugern. Für Vegetarier werden bei den Veranstaltungen Fleischgerichte durch vegetarische Gerichte ersetzt. Auf Wunsch werden auch vegane, laktose- und glutenfreie Gerichte serviert. Für besondere Akzente sorgen Wildfrüchte von der eigenen Streuobstwiese und den umliegenden Jagsttalwiesen und -wäldern. Diese finden sich als farbige, spritzige Getränkecreationen beim Aperitif, als dekoratives i-Tüpfel im Menü, beim süßen Dessert als Granitree oder Ragout von Wildfrüchten, und als bunt-herbe Variante zum Käse in Form von Wildfrucht-Chutneys. Auch bei der Getränkebegleitung sind die Wein-, Bier- und alkoholfreie Begleitung gleichermaßen vertreten. Neben dem Restaurant und den Kultur-Kulinarischen-Veranstaltungen richtet **rotermohn** auch gerne Ihre Feste und Feierlichkeiten bei Ihnen zuhause aus.





Kräuterwanderung mit Werner Demuth und Menue

Begleiten Sie Werner Demuth auf der
Kräuterbegehung bei Unterregenbach und genießen
Sie ein viergängiges Wiesenkräutermenue mit den
darauf abgestimmten Getränken.

Menue

Aperitif – Gruß aus der Küche

Wildkräutersalat mit in Bärlauchpesto eingelegtem Robiola

Ravioli vom Maibock mit Wiesenblüten

Spargel mit Gierschsauce und Kartoffeln

Topfenschaum mit Rhabarber

Samstag, 13. Mai 2017

Beginn 16:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn das restaurant**

Kosten: 55,00 € inkl. Kräuterwanderung, Menue und
Getränke

Sonntag, 14. Mai 2017

Beginn 11:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn das restaurant**

Kosten: 55,00 € inkl. Kräuterwanderung, Menue und
Getränke

Maibockessen

Menue

Gruß aus der Küche

Essenz vom Maibock

Ravioli vom Reh mit Ragout von Kräuterseitlinge

**Duett vom Maibock (Keule und Ragout) mit
Gierschknödel und Frühlingsgemüse**

Waldmeisterparfait mit Rhabarberragout

26. bis 28. Mai 2017

zu den üblichen Öffnungszeiten des Restaurants.

In **rotermohn** das restaurant

Menuekosten: 44,00 Euro

Getränke können aus der Karte gewählt werden.
Um Reservierung wird gebeten, da nur eine begrenzte
Anzahl an Plätzen zur Verfügung steht. Es wird auch
ein alternatives vegetarisches Menue angeboten, bitte
bei der Reservierung erfragen.



Von Maibock und Martinigans. Von Festschmaus und Kultspeise.

Mit dem Wandel der Jahreszeiten und den jeweils dazugehörigen Höhepunkten, Festtagen und Festtagsschmausen ist immer auch eine Verbindung mit Seequalitäten gegeben.

Der Maibock wird in der Wonnezeit des Jahres, zu Beginn der lichten Hälfte, in der Zeit, wenn Gott und Göttin Hochzeit halten gejagd, zubereitet und genossen. Es ist die lichte, leichte und warme Zeit, in der viel getanzt und gefeiert wird. Die Obstbäume blühen und das Leben findet draußen statt. Der Maibock ist ein Sonnentier von einer grazilen Leichtigkeit und dies Kräfte wollen sich die Menschen gerne einverleiben.

Ganz anders sind die Qualitäten und Bedürfnisse im November. Es ist die beginnende dunkle Zeit, Zeit der Einkehr ins Innen - Allerheiligen, Allerseelen; wir können uns mit unseren Ahnen verbinden. Es ist die Zeit der Frau Holle, die uraltwaise Großmutter, die Göttin als weise Alte, auch die Hüterin der Gänse. Die Gans wird als Symbol der langen Flugreise der Seele geweiht und nährt als Kultspeise nicht nur den Leib.





Kräuterwanderung mit Werner Demuth und Menue

Begleiten Sie Werner Demuth auf der
Kräuterbegehung bei Unterregenbach und genießen
Sie ein viergängiges Wiesenkräutermenue mit den
darauf abgestimmten Getränken.

Menue

Aperitif – Gruß aus der Küche

Salat mit Wiesenblüten und „Kräuterspielereien“

Essenz von der Garnele mit Dosttascherln und Gemüse

Lammragout aus eigener Haltung mit Gierschpolenta

Holunderblütenküchle mit Erdbeeren

Samstag, 24. Juni 2017

Beginn 16:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn das restaurant**

Kosten: 55,00 € inkl. Kräuterwanderung, Menue und
Getränke

Sonntag, 25. Juni 2017

Beginn 11:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn das restaurant**

Kosten: 55,00 € inkl. Kräuterwanderung, Menue und
Getränke

Öffnungszeiten **rotermohn** das restaurant

Jahr 2016

07. Oktober bis 09. Oktober / 14. Oktober bis 16. Oktober / 21. Oktober bis 23. Oktober
04. November bis 06. November / 11. November bis 13. November
18. November bis 20. November / 25. November bis 27. November

Jahr 2017

17. Februar bis 19. Februar / 24. Februar bis 26. Februar / 03. März bis 05. März
10. März bis 12. März / 24. März bis 26. März / 31. März bis 2. April / 07. April bis 09. April
21. April bis 23. April / 28. April bis 30. April / 05. Mai bis 07. Mai / 12. Mai bis 14. Mai
26. Mai bis 28. Mai / 02. Juni bis 04. Juni / 09. Juni bis 11. Juni / 23. Juni bis 25. Juni
30. Juni bis 02. Juli / 28. Juli bis 30. Juli / 04. August bis 06. August / 11. August bis 13. August
18. August bis 20. August / 08. September bis 10. September / 15. September bis 17. September
22. September bis 24. September / 06. Oktober bis 08. Oktober / 13. Oktober bis 15. Oktober
20. Oktober bis 22. Oktober / 03. November bis 05. November / 10. November bis 12. November
17. November bis 19. November / 24. November bis 26. November

Öffnungszeiten:

Freitag und Samstag von 17:30 Uhr - unsere Küche nimmt Bestellungen bis 20:30 Uhr an.

Sonntag von 11:30 Uhr - Unsere Küche nimmt Bestellungen bis 13:30 Uhr an.

Keine Kartenzahlung möglich. Reservierung wird empfohlen.

Allgemeines & Kontakt



Die Veranstaltungen finden ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen statt. Bei den Veranstaltungen Kräuterwanderung mit Menue bitte festes Schuhwerk mitbringen. Notwendige, kurzfristige Programm- oder Menueänderungen sind möglich. Bei Absagen von gebuchten Reservierungen für Veranstaltungen wird bis 10 Tage vor der Veranstaltungen keine Gebühr fällig, danach 50 % des Preises für die jeweilige Veranstaltung. Bei kurzfristigen Absagen 2 Tage vor der Veranstaltung wird 90 % des Preises fällig. Kurzfristige Absagen nur telefonisch. Für Informationen zur praktischen Durchführung, Anmeldung und Bezahlung wenden Sie sich an:

rotermohn

martin berstecher

am bach 24

74595 langenburg-unterregenbach

tel.: 07905/940780

email: rotermohn.berstecher@web.de

internetseite: www.roter-mohn.biz

Gutscheine können ausgestellt werden.

