



Kultur- Kulinarischer- Veranstaltungs- kalender

November 2017
bis
Mai 2018

rotermohn das restaurant
in Unterregenbach

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

Sie halten unseren Kultur-Kulinarischen-Veranstaltungskalender November 2017 bis Mai 2018 in Händen und damit wieder einmal ein Halbjahresprogramm. **rotermohn** rundet sein erstes Jahrsiebt, wieder einmal zeichnet sich ein Wandel ab und vor uns liegt ein Jahr des Übergangs. Gerade jetzt entsteht am Gut Ludwigsruhe bei Familie Schrödel die Eventscheune, die ab Juni 2018 für Ihre großen Anlässe bereit steht. Dort können Sie sich von Familie Schrödel und gerne auch von **rotermohn das restaurant** an Ihrem Festtag kulinarisch begleiten und verwöhnen lassen.

Doch davor steht uns im Jahresrund die dunkle Zeit bevor, mit ihren langen Nächten, dem Labsal von guten Geschichten und Speisen im Kreise unserer Lieben – z.B. zum **Martini-Gans Essen** am 10. bis 12. November 2017, oder wenn Geschichtenerzähler Roland Gelfert mit „**Der Vogel des Glücks und anderen Märchen aus den hohen Bergen**“ wieder bei uns einkehrt am 24. und 25. November 2017.

Nach der Winterpause beginnen wir mit einem **österreichischen Menue mit Starkbier-/Craftbierbegleitung** am 17. Februar 2018; Weinfreunde können am 3. März 2018 mit **Weinraritäten aus unserem Weinkeller mit Menue** schwelgen. Für **Kräuterwanderungen mit Menue** begleitet Werner Demuth Sie auch im kommenden Frühling wieder: am 08. April 2018, am 21. April 2018 und am 03. Juni 2018.

Im kulinarischen Jahreskreis steht das **Maibock-Essen** am 11. bis 13. Mai 2018 dem Martini-Gans Essen gegenüber.

**Viel Vergnügen und Vorfreude beim Blättern und 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**

oder

Käse vom Brett

10. bis 12. November 2017 zu den üblichen
Öffnungszeiten des Restaurants.

In **rotermohn das restaurant**

Menuekosten: 46,00 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.

Der Vogel des Glücks und andere Märchen aus den hohen Bergen und Menue

Aperitif – Gruß aus der Küche

Alles in Rot

Essenz von der Garnele mit Kürbisravioli

Königsberger Klopse vom Schwertfisch mit Bulgur,
Granatapfel und Grünkohl

Trio von der Schokolade

Freitag, 24. November 2017 Beginn 19:00 Uhr

In **rotermohn das restaurant**

Kosten: 50,00 Euro inkl. Märchen, Menue und Getränke

Samstag, 25. November 2017 Beginn 18:30 Uhr

In **rotermohn das restaurant**

Kosten: 50,00 Euro inkl. Märchen, Menue und Getränke

Wie in jedem Jahr wird uns Geschichtenerzähler
Roland Gelfert mit einem Strauß wunderschöner
Geschichten erfreuen, diesmal mit
Märchen aus fernen Gebirgen.

www.diewortwirke.de



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

Faschierte Laiberl auf Erdäpfelsalat

Rindsuppe mit Fridatten

Kaspreßknödel auf Gemüse von der Rone

**Krustenbraten vom Schwein mit Wurzelgemüse
und Brezenknödel**

**Gebackene Mäuse mit Zitrusfrüchten und
Halbgefrorenes von der Vanille**

Samstag, 17. Februar 2018 Beginn 18:30 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

Kosten: 60,00 Euro inkl. Bierbegleitung und Menue





Menu mit Weinraritäten aus dem Weinkeller von **rotermohn** das restaurant

Genießen Sie ein sechs-Gänge-Menue mit Weinraritäten, die wir zu diesem Anlaß aus dem Weinkeller holen z.B. vom Weingut Ungerer, Weingut Hirth und von unseren österreichischen Winzern, vorgestellt werden die Weine von Martina Berstecher.

Menue

Aperitif – Gruß aus der Küche

Garnelen aus Bayern/Karotte/Pastinake

Octopus/Topinambur/Feldsalat

Ochsenschwanzravioli

Wildschweinbraten mit Kartoffeln

Lammcareè mit Sellerie

Creme Bruleè von der Schokolade

Samstag, 03. März 2018 Beginn 18:00 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

Kosten: 100,00 Euro inkl. Weinbegleitung und Menue

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 und ab Juni 2018 auch in Gut Ludwigsruhe 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 Bärlauchpesto und Calamari

Essenz von der Morchel mit Brennesselravioli

**Zwiebelrostbraten vom Saibling mit
Gierschkartoffeln**

Topfschaum mit Rhabarber

Sonntag, 08. April 2018 Beginn 11:00 Uhr
Treffpunkt **rotermohn** das restaurant
Kosten: 55,00 Euro inkl. Kräuterwanderung, Menue
und Getränke



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

Rindercarpaccio mit Wildkräutern

Grüne Neune Suppe mit gebratenem Octopus

**Gebackenes Ei auf Wildkräuterspinat und
Kartoffelpüree**

Käse vom Brett mit selbstgebackenem Brot

Samstag, 21. April 2018 Beginn 16:00 Uhr
Treffpunkt **rotermohn das restaurant**
Kosten: 55,00 Euro inkl. Kräuterwanderung, Menue
und Getränke



Maibockessen

Menue

Gruß aus der Küche

Essenz vom Maibock

Ravioli vom Reh mit Ragout von Kräuterseitlingen

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

**Halbgefrorenes von der weißen Schokolade mit
Rhabarberragout**

11. bis 13. Mai 2018

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.



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

Wiesenkräuter mit gebeiztem Lachs

Gierschravioli mit Spargel

Rinderbraten mit Brennesselknödel

Holunderblütenküchle mit Erdbeeren

Sonntag, 03. Juni 2018 Beginn 11:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn** das restaurant

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

Öffnungszeiten **rotermohn** das restaurant

Jahr 2017

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

Jahr 2018

16. Februar bis 18. Februar / 23. Februar bis 25. Februar / 02. März bis 04. März
16. März bis 18. März / 23. März bis 25. März / 06. April bis 08. April / 13. April bis 15. April
20. April und 21. April / 27. April bis 29. April / 11. Mai bis 13. Mai / 18. Mai bis 20. Mai
25. Mai und 26. Mai / 01. Juni bis 03. Juni / 15. Juni bis 17. Juni / 22. Juni bis 24. Juni
29. Juni bis 01. Juli / 27. Juli bis 29. Juli / 03. August bis 05. August / 10. August bis 12. August
17. August bis 19. August / 07. September bis 09. September / 14. September bis 16. September
21. September bis 23. September / 05. Oktober bis 07. Oktober / 12. Oktober bis 14. Oktober
19. Oktober bis 21. Oktober / 02. November bis 04. November / 09. November bis 11. November
16. November bis 18. November / 23. November bis 25. November

Öffnungszeiten:

Freitag und Samstag von 18:00 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. 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.**

