



# Kultur- Kulinarischer- Veranstaltungs- kalender

Mai 2018

bis

November 2018

**roter**mohn das restaurant  
in Unterregenbach

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

Mit diesem kultur-kulinarischen Veranstaltungskalender Mai 2018 bis November 2018 tanzen wir zwischen Maibock 11. bis 13. Mai 2018 und Martinigans 09. bis 11. November 2018 durch die lichte Jahreshälfte mit ihren verschiedenen Qualitäten und Momenten.

Diese verschiedenen Qualitäten können Sie auch an drei verschiedenen Kräuterwanderungen mit Werner Demuth und Menue an folgenden Sonntagen erleben und genießen: 03. Juni 2018, an Johanni am 24. Juni 2018 und im goldenen Oktober, am 07. Oktober 2018.

Mit „Im Wald und auf der Heide“ - Lesung mit Karin Friedle-Unger und Menue können Sie am 21. Oktober 2018 ein spätsommerliches, literarisches Sonntagmittagessen genießen. Und wie in jeder Restaurantsaison runden wir mit einem Gastspiel von Geschichtenerzähler Roland Gelfert, der uns in diesem Jahr am Freitag 23. November 2018 und am Samstag 24. November 2018 mit indonesischen Märchen erfreut, bevor dann die Zeit der langen Nächte beginnt. Dazwischen können Sie immer wieder a là carte bei uns genießen oder teilen Sie bei den Freitagsschmankerln mit Ihren Lieben das Erlebnis „Tischpicknick“ von **rotermohn** das restaurant.

**Viel Vergnügen beim Blättern und Vorfreuen und eine  
herzensfrohe, lichte Zeit wünschen Ihnen  
Martina und Martin Berstecher**



# 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

# 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 Heimberger Freuden**

\*\*\*\*\*

**Spargelragout mit Wiesenblüten**

\*\*\*\*\*

**Schweinefilet im Kräutermantel mit Gemüse und  
Brezenknödeln**

\*\*\*\*\*

**Schokoladenbrownie mit Beerenragout**

Sonntag, 24. Juni 2018      Beginn 11:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn** das restaurant

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







# Freitagsschmankerl

Teilen Sie das Erlebnis „Tischpicknick“ von **rotermohn das restaurant**. Wir tischen für Sie die Vielfalt der regionalen und saisonalen Lebensmitteln auf und Sie teilen diese mit Ihren Lieben. Zu jedem Gang wird eine Auswahl an vegetarischen, Fisch- und Fleischgerichten am Tisch für Sie eingestellt und Sie „picknicken“ gemeinsam. So lassen Sie gemeinsam den Alltag hinter sich und feiern einen Übergang ins Wochenende.

## Termine

20. April,

25. Mai,

22. Juni,

10. August,

7. September

Beginn um 19:00 Uhr

Preis pro Person für ein dreigängiges  
„Tischpicknick“ 44,00 €



# Kräuterwanderung im „goldenen Oktober“ 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 von herbstlichen Wildkräutern  
mit Kalbsbries**

\*\*\*\*\*

**Suppe von Waldpilzen**

\*\*\*\*\*

**Geschnetzeltes vom Reh mit Gierschspätzle  
und Gemüse**

\*\*\*\*\*

**Topfenknödeln mit Zwetschgenröster**

Sonntag, 07. Oktober 2018

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 und ab Juni 2018 auch in Gut Ludwigsruhe aus.







## **„ Im Wald und auf der Heide“ - Lesung mit Karin Friedle-Unger und Menue**

Genießen Sie die Geschichten von Wald und Heide gelesen von Karin Friedle-Unger aus Langenburg, umrahmt von einem herbstlichen Menue und Getränkebegleitung als sonntägliches Mittagessen.

### **Menue**

**Aperitif - Gruß aus der Küche**

\*\*\*\*\*

**Wurst vom Rehbock mit Schlehe und Dinkel**

\*\*\*\*\*

**Suppe von Waldpilzen**

\*\*\*\*\*

**Lammrücken mit Heu, Sellerie,  
Haselnuss und Mais**

\*\*\*\*\*

**Halbgefrorenes vom Honig  
mit Birnen-Dost-Ragout**

Sonntag, 21. Oktober 2018

Beginn 11:00 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

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

# 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 diese 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 uraltsweise 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.





# Martini-Gans Essen

## Menue

**Gruß aus der Küche**

\*\*\*\*\*

**Allerlei von der Martini-Gans**

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**Dessert **rotermohn**  
oder  
Käse vom Brett**

9. bis 11. November 2018 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.



# Indonesische Märchen erzählt von Roland Gelfert mit Menue

Aperitif – Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

Grünkohl/Maroni/Granatapfel

\*\*\*\*\*

Kürbissuppe mit Kokosnuß und Ananas

\*\*\*\*\*

Wildschwein/Flädle/Apfel/Schlehe/Rosenkohl

\*\*\*\*\*

Creme Bruleè von der Schokolade

Freitag, 23. November 2017 Beginn 19:00 Uhr

In **rotermohn das restaurant**

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

Samstag, 24. 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 indonesischen  
Märchen.

Die Prinzessin aus dem Ei – Indonesisches  
Volksmärchen

[www.diewortwirke.de](http://www.diewortwirke.de)



# Öffnungszeiten **rotermohn** das restaurant

## Jahr 2018

**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.**

**Reservierungen sind auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich.**



## 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](mailto:rotermohn.berstecher@web.de)**

**internetseite: [www.roter-mohn.biz](http://www.roter-mohn.biz)**

**Gutscheine  
können ausgestellt  
werden.**

