



# Kultur- Kulinarischer- Veranstaltungs- kalender

November 2018  
bis  
Mai 2019

**roter**mohn das restaurant  
in Unterregenbach

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

Mit diesem kultur-kulinarischen Veranstaltungskalender November 2018 bis Mai 2019 tauchen wir ein in die kühlere und dunklere Jahreshälfte, in der sich die Natur in sich zurückzieht, in sich ruht, aus sich heraus schöpft, um dann wieder in die lichte Zeit zu tanzen. Mit diesen Rythmen wollen wir Sie kultur-kulinarisch begleiten und verwöhnen. In diesem Sinne begehen wir das traditionelle Martini-Gans-Essen vom 09. bis 11. November 2018. Bevor es dann in die Zeit der langen Nächte geht, runden wir die Restaurantsaison vor der Winterpause, wie alle Jahre mit einem Gastspiel von Geschichtenerzähler Roland Gelfert, der Sie am Freitag 23. November 2018 und Samstag 24. November 2018 mit indonesischen Märchen erfreut. Ab Freitag den 1. März 2019 öffnen wir die Pforten wieder für den Restaurantbetrieb und Ihre kulinarischen Besuche: am Samstag 09. März 2019 begrüßen wir Sie im Frühling mit einem Menue mit Weinraritäten aus dem Weinkeller von **rotermohn** das restaurant, am Freitag 12. April 2019 können Sie ein Vegetarisches Menue mit Starkbier-/Craftbierbegleitung genießen. Den Höhepunkt der Frühlingszeit feiern wir mit dem Maibockessen vom 10. bis 12. Mai 2019. Werner Demuth macht sich auch in dieser Saison wieder auf zu Kräuterwanderungen und Menue: am Samstag 13. und Sonntag 14. April 2019, sowie am Sonntag 30. Juni 2019. Das „Tischpicknick“ von **rotermohn** können Sie am Freitag 15. März 2019, Sonntag 28. April 2019 und Sonntag 23. Juni 2019 mit Ihren Lieben teilen. Außerdem freuen wir uns, Sie in unserem seit Mai 2018 Bio-zertifizierten Restaurant für a là carte Genüsse zu begrüßen.

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



# 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 2018 Beginn 19:00 Uhr

In **rotermohn das restaurant**

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

Samstag, 24. November 2018 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)





# Menue 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/Gemüsesalat/Aroniabeeren**

\*\*\*\*\*

**Octopus/Topinambur**

\*\*\*\*\*

**Zwiebelrostbraten vom Saibling**

\*\*\*\*\*

**Rehwurst auf Gerste und Schlehe**

\*\*\*\*\*

**Falsches Filet vom Rind mit Pastinake**

\*\*\*\*\*

**Dreierlei von der Schokolade**

Samstag, 09. März 2019 Beginn 18:00 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

Kosten: 100,00 Euro inkl. Weinbegleitung und Menue



# Vegetarisches Menue mit Starkbier-/Craftbierbegleitung

Genießen Sie zu einem vegetarischen Menue  
Starkbiere und Craftbiere, zusammengestellt und  
vorgestellt von Martina und Martin Berstecher.

## Menue

**Aperitif – Gruß aus der Küche**

\*\*\*\*\*

**Kaspreßknödel auf Gemüseragout**

\*\*\*\*\*

**Gebackenes Ei auf Wildkräuterspinat**

\*\*\*\*\*

**Ravioli mit Morcheln und Topfen gefüllt**

\*\*\*\*\*

**Topinambur<sup>3</sup>/Ziger/Gerste**

**Karotte/Vogelbeeren**

\*\*\*\*\*

**Dessert **roter**mohn**

Freitag, 12. April 2019 Beginn 19:00 Uhr

In **roter**mohn das restaurant

Kosten: 60,00 Euro inkl. Bierbegleitung und Menue



# Tischpicknick

Teilen Sie das Erlebnis „Tischpicknick“ von **rotermohn das restaurant**. Wir tischen für Sie die Vielfalt der regionalen und saisonalen Lebensmittel 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 Wochenendfreuden.

## Termine

**Freitag 15. März**

Beginn um 19:00 Uhr

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

**Sonntag 28. April**

**Sonntag 23. Juni**

Beginn um 11:30 Uhr

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



## **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 erst-klassigen 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 Menu 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 monatlich 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 saison-orientierte Küche ergibt. In unserem seit Mai 2018 Bio-zertifizierten Restaurant sind alle verwendeten Produkte 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 Granitee 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 seit 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**

\*\*\*\*\*

**Rindercarpaccio mit Wildkräutern**

\*\*\*\*\*

**Grüne Neune Suppe mit gebratenem Octopus**

\*\*\*\*\*

**Gebackenes Ei auf Wildkräuterspinat und  
Kartoffelpüree**

\*\*\*\*\*

**Creme Bruleè von der Schokolade**

Samstag, 13. April 2019      Beginn 16:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn das restaurant**

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

Sonntag, 14. April 2019      Beginn 11:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn das restaurant**

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



# Maibockessen

## Menue

### Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

### Marinierter Spargel mit Wiesenblüten

\*\*\*\*\*

### Wurst vom Maibock auf Wildkräuterspinat mit Kräuterseitlingen

\*\*\*\*\*

### Duett vom Maibock (Keule und Ragout) mit Gierschkneudeln und Frühlingsgemüse

\*\*\*\*\*

### Halbgefrorenes von der weißen Schokolade mit Rhabarberragout

10. bis 12. Mai 2019

zu den üblichen Öffnungszeiten des Restaurants.

In **rotermohn** das restaurant

Menuekosten: 48,00 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**

\*\*\*\*\*

**Marinierter Spargel mit Erdbeere und Rose**

\*\*\*\*\*

**Rinderbraten mit Dostpolenta und Gemüse**

\*\*\*\*\*

**Schokoladenmousse mit Beeren**

Sonntag, 30. Juni 2019

Beginn 11:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn** das restaurant

Kosten: 55,00 Euro inkl. Kräuterwanderung, 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 uralte 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.





# Öffnungszeiten **rotermohn** das restaurant

## Jahr 2019

**01. März bis 03. März / 08. März bis 10. März / 15. März bis 17. März / 29. März bis 31. März**  
**05. April bis 07. April / 12. April bis 14. April / 26. April bis 28. April**  
**03. Mai bis 05. Mai / 10. Mai bis 12. Mai / 24. Mai bis 26. Mai**  
**31. Mai bis 02. Juni / 07. Juni bis 9. Juni / 21. Juni bis 23. Juni / 28. Juni bis 30. Juni**  
**02. August bis 04. August / 09. August bis 11. August / 16. August bis 18. August**  
**23. August bis 25. August**  
**13. September bis 15. September / 20. September bis 22. September**  
**27. September bis 29. September**  
**11. Oktober bis 13. Oktober / 18. Oktober bis 20. Oktober**  
**25. Oktober bis 27. Oktober**  
**08. November bis 10. November / 15. November bis 17. November**  
**22. November bis 24. 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](mailto:rotermohn.berstecher@web.de)**

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

**Bio-zertifiziert nach DE-ÖKO-022**

**Gutscheine können  
ausgestellt werden.**

