



Kultur- Kulinarischer- Veranstaltungs- kalender

November 2019
bis
Mai 2020

rotermohn das restaurant
in Unterregenbach

Liebe Gäste von **rotermohn** das restaurant, liebe Freunde des achtsamen Genießens!

Wir freuen uns, Ihnen mit dem kultur-kulinarischen Veranstaltungskalender November 2019 bis Mai 2020 unser besonderes Restaurantkonzept und einige Höhepunkte im Jahreskreis zu präsentieren.

„Kochen ist Glückssache.“

Martin Berstecher

Ein Koch arbeitet und schafft schöpferisch mit den Elementen der Natur,
- Feuer, Wasser, Luft und Erde meistern ihn, bis er gelernt hat in harmonisch-dynamischer Weise mit ihnen zu hantieren und ihr Werkzeug zu sein. Dann ist Kochen eine Glückssache, nicht nur für den Koch, auch für die Elemente, für die Natur, für verschiedene Kreisläufe und für Sie als Gast.

Es ist uns ein Anliegen, daß wir glückliche Kreisläufe mitbewegen und so suchen wir Lieferanten und Erzeuger achtsam und persönlich aus und schauen gerne vor Ort hinein und wollen ein glückliches Miteinander pflegen.

All das braucht Zeit und Bereitschaft zur Hinwendung von uns, unseren Partnern und unseren Gästen.

Hier in Hohenlohe ist es eine Glückssache, daß wir eine Vielzahl an Erzeugern finden, die in achtsamer Weise mit unserer Natur umgehen, und dazu beitragen, daß wir lebendige und ehrliche Lebensmittel beziehen können. Hier in Unterregenbach ist es für uns eine weitere Glückssache, daß wir in Wald und Wiese die Geschenke der Natur in Form von Wildkräutern, Blüten, Früchten und Wildfrüchten in ihrer reichen Vielfalt vorfinden, um sie kulinarisch zu integrieren.



Beim Durchblättern dieses Programmes finden Sie weitere Einblicke und Informationen zu unserem Konzept und einen Ausblick auf die kultur-kulinarischen Veranstaltungen. Den Übergang in die Wintermonate begehen wir mit der Kultspeise Martini-Gans, die wir vom 8. bis 10. November und vom 15. bis 17. November servieren. Wir runden die Restaurant-Saison mit einem Gastspiel von Geschichtenerzähler Roland Gelfert, bei russische Märchen mit Menue am 22. und 23. November 2019. Nach der Winterpause öffnen wir ab 28. Februar 2020 die Pforten für Ihre kulinarischen Besuche wieder. Kultur-kulinarisch bildet ein Menue mit Weinen vom Weingut Ungerer am 07. März 2020 den Auftakt. Am 13. März 2020 genießen Sie ein österreichisches Menue mit Starkbier-/Craftbierbegleitung. Unser Schmankerl Tisch-Picknick bietet immer wieder eine Möglichkeit aus der Fülle der Natur zu schöpfen und sie miteinander zu teilen. Auch im Frühjahr 2020 macht sich Werner Demuth bei Kräuterwanderung und Menue wieder auf den Weg. Eine weitere Besonderheit nimmt ihren Anfang mit Martin kocht – Teil 1 – so schmeckt Hohenlohe am 04. und 05. April 2020. Die Kultspeise Maibock können Sie vom 22. bis 24. Mai 2020 genießen.

Wir wünschen Ihnen beim Durchblättern und Lesen viel Freude und freuen uns, wenn Sie an unserer Glückssache Anteil haben.

Herzlichst Ihre Familie 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**

**Variation von Sorbets von Wald und Wiese
oder
Hohenloher Käseteller**

8. bis 10. November 2019 zu den üblichen
Öffnungszeiten des Restaurants.

In **rotermohn** das restaurant

Menuekosten: 55,00 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.

Martini-Gans Essen

Teil 2

Aufgrund der großen Nachfrage bieten wir auch vom 15. bis 17. November 2019 zu den üblichen Öffnungszeiten des Restaurants das Martini-Gans Essen an.

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte der gegenüberliegenden Seite.



Russische Märchen erzählt von Roland Gelfert mit Menue

Aperitif – Gruß aus der Küche

Gebeizter Lachs mit Blinis, Honig-Senf-Sauce
und Blaukraut-Granatapfelsalat

Essenz von der Garnele mit Wurzelgemüse

Coq au Vin vom Landgockel mit Rosenkohl,
Popcorn und Mais³

Hausgemachtes Vanilleeis mit Rumtopf von Gartenbeeren

Freitag, 22. November 2019 Beginn 19:00 Uhr

In **rotermohn das restaurant**

Kosten: 60,00 Euro inkl. Märchen, Menue und Getränke

Samstag, 23. November 2019 Beginn 18:30 Uhr

In **rotermohn das restaurant**

Kosten: 60,00 Euro inkl. Märchen, Menue und Getränke

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

"Geheimnisvolle Helfer"

Leiden und Lachen mit der russischen Seele.

www.diewortwirke.de



Roland Gelfert:

Seit mehr als drei Jahrzehnten stehe ich nun auf den verschiedensten Bühnen (am liebsten auf Bühnen Russlands oder auf Dorfplätzen Indonesiens, aber auch gern daheim in Mitteleuropa), und arbeite theaterpädagogisch (mit Schulklassen und freien Gruppen), widme mich aber inzwischen hauptsächlich dem Beruf des

Geschichtenerzählers.

Grosses Vorbild sind mir die Barden der altkeltischen Kultur, wie sie mit ihren Geschichten und Gesängen Volk und Könige gleichermaßen erfreuten, belebten, ernährten und bildeten. Am liebsten erzähle ich echte Volksmärchen, in denen sich tiefe Weisheit - gewürzt mit feinem Humor - verbirgt, und Mythen, die uns vom Werdegang der Erde und der Menschheit in lebensvollen Bildern künden.



Menue mit Weinen vom Weingut Ungerer aus Renzen (Pfedelbach)

Zu Gast bei **rotermohn das restaurant**
wird Ihnen an diesem Abend
Winzer Karlheinz Ungerer von vier
verschiedenen Weinen drei verschiedene
Jahrgänge präsentieren.
Begleitet werden die Weine von
einem darauf abgestimmten
5-Gang- Menue.

Samstag,07. März 2020 Beginn 18:00 Uhr
In **rotermohn das restaurant**
Kosten: 120,00 € inkl.
Vorstellung der Weine durch den Winzer,
Weinbegleitung und Menue



Menue

Aperitif- Gruß aus der Küche

Marinierter Salat vom Wurzelgemüse mit gebratenem Octopus

Riesling Edition O (Betonei) aktueller Jahrgang / Riesling Edition O (Betonei) erster Jahrgang 2014er

Riesling Spätlese trocken (Edelstahltank) 2014er

Saiblingsfilet auf Stachelbeersauce

Sehnsucht (Sauvignon Blanc) aktueller Jahrgang / Sehnsucht (Sauvignon Blanc) 2015er

Sehnsucht (Sauvignon Blanc) 2013er

Erfrischung – Sorbet

Ragout vom Ochsenschwanz, Morcheln und Kartoffeln

Cabernet Franc aktueller Jahrgang / Cabernet Franc 2014er / Cabernet Franc 2012er

Coq au Vin vom Landgockel mit Speck, Perlzwiebeln und Essiggurke an Pastinakenpürée

Pinot Noir aktueller Jahrgang / Pinot Noir 2012er / Pinot Noir 2011er

Kleines Dessert

Süße Spielerei



rotermohn **an anderen Orten -** **Caterings**

Unsere Philosophie und unser Konzept, unsere hochwertigen Bio- und Demeterprodukte, die aus Wildsammlung stammenden Kräuter, Blüten und Früchte können Sie natürlich auch an anderen Orten außerhalb von **rotermohn das restaurant** genießen.

Wir kommen gerne in Ihren Garten oder Ihr Wohnzimmer oder an andere spezielle Plätze für Ihre kleineren oder größeren Anlässe, die Sie im kleineren oder größeren Kreis feiern wollen und verwöhnen Sie kulinarisch.

Auch in der Eventscheune vom Hofgut Ludwigsruhe begleiten wir Ihre besonderen Momente kulinarisch.

Österreichisches Menu mit Starkbier-/Craftbierbegleitung

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

Menue

Aperitif – Gruß aus der Küche

**Beuschel vom Lamm aus eigener Haltung
mit Erdäpfelstampf**

Rindsuppe mit Fridatten

Schlutzkrapfen mit Bergkäse und brauner Butter

Schweinebraten mit Biersauce und Serviettenknödeln

**Pofessen mit Apfel-Preiselbeer-Sorbet und
Vanillesauce**

Freitag, 13. März 2020 Beginn 19:00 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

Kosten: 70,00 Euro inkl. Bierbegleitung und Menue



rotermohn – eine kleine Historie

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 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 alle 6 Wochen wechselnden Speisekarte ihren Platz. Sowohl für die Veranstaltungen als auch für den Restaurantbetrieb geht die Menuegestaltung von Wildkräutern und –früchten aus, woraus sich ganz natürlich eine saison-orientierte Küche ergibt. In dem seit Mai 2018 Bio-zertifizierten Restaurant sind alle verwendeten Produkte aus Wildsammlung, kontrolliert biologischem Anbau, von Demeter- oder regionalen Erzeugern.

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.



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 glückliche Stunden.

Termine

Freitag, 27. März 2020

und

Freitag 24. April 2020

Beginn um 19:00 Uhr

Preis pro Person für ein dreigängiges „Tischpicknick“
48,00 Euro





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

Erste Wiesenkräuter mit gebeiztem Lachs

Morchel trifft Giersch

Ochsenschwanz/Pastinake/erste Kräuter

Schokolade

Sonntag, 29. März 2020 Beginn 11:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn** das restaurant

Kosten: 65,00 Euro inkl. Kräuterwanderung, Menue
und Getränke



Martin kocht

Teil 1

so schmeckt Hohenlohe

Menue

Aperitif - Gruß aus der Küche

Knoblauchrauke/Steckrübe/Topfen/Emmer

Kalbsbrust/Kartoffel/Wildbeeren

Reh/Schlehe/Gerste/Giersch

Erfrischung

Landgockel/Rhabarber/Bärlauch

Mostbirne/Pastinake

Hohenloher Käse vom Brett
mit selbstgebackenem Brot

Süße Spielerei mit Digestif



Wir holen Hohenlohe aus dem Umkreis
von 30km auf den Teller.
Sie als Gast wählen vor Ort an diesem Wochenende
4-Gang-Menue,
5-Gang-Menue,
oder 6-Gang-Menue,
Getränkebegleitung ohne oder mit Alkohol,
und geben bei der Reservierung Ihre
Sonderwünsche (vegetarisch/lactosefrei usw) an.

Samstag 04. April 2020 und Sonntag 05. April 2020
zu den üblichen Öffnungszeiten des Restaurants.
In **rotermohn** das restaurant.

4-Gang-Menue (ohne Kalbsbrust und Käse)
inklusive Getränkebegleitung,
Wasser, Aperitif und Digestif: 100,00 €

5-Gang-Menue (ohne Käse)
inklusive Getränkebegleitung,
Wasser, Aperitif und Digestif: 115,00 €

6-Gang-Menue inklusive Getränkebegleitung,
Wasser, Aperitif und Digestif: 130,00 €

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 Seelenqualitäten 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.





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

Wildsalami mit Wildkräutern und Rhabarber

Grüne Neune Suppe

**Zwiebelrostbraten vom Saibling
auf Wildkräuterspinat und Emmer**

Eis von der Vogelmiere mit Maisgriesschnitte

Samstag, 25. April 2020 Beginn 16:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn das restaurant**

Kosten: 65,00 Euro inkl. Kräuterwanderung, Menue und Getränke

Sonntag, 26. April 2020 Beginn 11:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn das restaurant**

Kosten: 65,00 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 Gierschknödeln und Frühlingsgemüse

Weißer Schokolade/Erdbeere/Rhabarber

22. bis 24. Mai 2020

zu den üblichen Öffnungszeiten des Restaurants.

In **roter**mohn das restaurant

Menuekosten: 54,00 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

Octopus mit Salat von Wiesenkräutern

Bratwurst vom Lamm mit Giersch und Erdbeere

Biospargel mit Wiesenblütenvinaigrette und Kartoffeln

„Madam Diva“ mit Rhabarberchutney

Sonntag, 07. Juni 2020 Beginn 11:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn** das restaurant

Kosten: 65,00 Euro inkl. Kräuterwanderung, Menue
und Getränke

Öffnungszeiten **rotermohn** das restaurant

Jahr 2020

28. Februar bis 01. März / 06. März bis 08. März / 13. März bis 15. März
27. März bis 29. März / 03. April bis 05. April / 17. April bis 19. April
24. April bis 26. April / 01. Mai bis 03. Mai / 15. Mai und 16. Mai / 22. Mai bis 24. Mai
05. Juni bis 07. Juni / 12. Juni bis 14. Juni / 26. Juni bis 28. Juni / 03. Juli bis 05. Juli
07. August bis 09. August / 14. August bis 16. August / 21. August bis 23. August
28. August bis 30. August / 11. September bis 13. September / 18. September bis 20. September
25. September bis 27. September / 09. Oktober bis 11. Oktober / 16. Oktober bis 18. Oktober
23. Oktober bis 25. Oktober / 13. November bis 15. November
20. November bis 22. November / 27. November bis 29. November

Öffnungszeiten:

Freitag und Samstag von 18:00 Uhr - unsere Küche nimmt Bestellungen bis 20:00 Uhr an.
Sonntag von 11:30 Uhr - Unsere Küche nimmt Bestellungen bis 13:00 Uhr an.

Keine Kartenzahlung möglich. Reservierung wird empfohlen.

Reservierungen sind auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich.
(Nicht an Montagen und Dienstagen)



Allgemeines & Kontakt

Die Veranstaltungen finden ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen statt. Bei den Veranstaltungen Kräuterwanderung mit Menue bitte festes Schuhwerk mitbringen.

Auf Nachfrage/Wunsch servieren wir bei kulturkulinarischen Veranstaltungen auch vegetarische und vegane Menues.

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-unterreggenbach
tel.: 07905/940780**

email: rotermohn.berstecher@web.de

internetseite: www.roter-mohn.biz

Bio-zertifiziert nach DE-ÖKO-022

**Gutscheine können
ausgestellt werden.**

