



Kultur- Kulinarischer- Veranstaltungs- kalender

2026

**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 2026
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.

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

Herzlichst Ihre Familie Berstecher





Menue zum Saisonauftakt bei roter mohn das restaurant

Menue

Aperitif – Gruß aus der Küche

Gebeizte Lachsforelle aus Eberbach mit Honig-Senf-Sauce und ersten Wildkräutern

Cremesuppe von der bayrischen Garnele

Bio-Roastbeef von der BESH mit Rotweinsauce, zweierlei Süßkartoffel und Wurzelgemüse

Topfenschäum/Topfenknödel/Schlehen-Brettacher- Sorbet/Brettacherragout/Schlehensauce oder

Hohenloher Käse mit selbstgebackenem Brot

An folgenden Abenden:

27. und 28. Februar 2026 / 06. März und 07. März 2026

13. März und 14. März 2026 / 27. und 28. März 2026

zu den üblichen Öffnungszeiten

Menuekosten: 85,00 Euro (Preis bei MwstSenkung am 01.01.2026 auf 7%)
inklusive Aperitif

95,00 Euro (Preis bei keiner MwstSenkung am 01.01.2026)
inklusive Aperitif

Es wird auch ein alternatives vegetarisches Menue angeboten.

Mittags-Menue zum Ostersonntag und Ostermontag



Menue

Gruß aus der Küche

**„Grüne Neune“ Suppe
mit Filet von der Bachforelle**

**Bio-Tafelspitz von der BESH mit
Meerrettichsauce, Apfelmeerrettich,
Bratkartoffeln,
Blattspinat-Karotten-Gemüse**

**Kaiserschmarrn
mit hausgemachtem Vanilleeis und
Rhabarber-Erdbeer-Ragout
oder
Hohenloher Käseteller**

05. April und 06. April 2026, Mittag ab 12:00 Uhr in **rotermohn das restaurant**

Menuekosten: 70,00 Euro (Preis bei MwstSenkung am 01.01.2026 auf 7%)

78,00 Euro (Preis bei keiner MwstSenkung am 01.01.2026)

Um Reservierung wird gebeten, da nur eine begrenzte Anzahl an Plätzen zur Verfügung steht.
Es wird auch ein alternatives vegetarisches Menue angeboten.

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 von Kräutern und Blüten
mit mariniertem Grünsfelder Spargel**

**Süppchen vom Bärlauch
mit gebratenem Kalbsbries**

**Demeter Landgockel in der Kräuterkruste
auf Wildkräuter-Kartoffelpüree mit Mais**

**Pofessen mit Rhabarberfüllung
und Rosmarineis**



Sonntag, 19. April 2026 Beginn: 11:00 Uhr Treffpunkt **rotermohn das restaurant**

Kosten: 86,00 Euro (Preis bei MwstSenkung am 01.01.2026 auf 7%) inkl. Kräuterwanderung, Menue und begleitende Getränke
92,00 Euro (Preis bei keiner MwstSenkung am 01.01.2026) inkl. Kräuterwanderung, Menue und begleitende Getränke

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

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

Martin Berstecher hat als stellvertretender Küchenchef bei Gassner Catering in Salzburg sein Geschick in diesem gastronomischen Bereich verfeinert und einige Jahre viele tausende Gäste erfreut und ihre Feierlichkeiten auch kulinarisch zu einem Höhepunkt gemacht.

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.



Streuobstwiesenwanderung mit Hohenloher Tapas und Cider

Ein genussvoller Streifzug durch die Kulturlandschaft Hohenlohes

Begleiten Sie Manfred Böhm von der Böhm Ciderwerkstatt auf einer besonderen Streuobstwiesenwanderung rund um Zaisenhäusen und entdecken Sie die Vielfalt dieser einzigartigen Kulturlandschaft.

Gemeinsam wandern wir auf gut ausgebauten Wegen ca. 2,5 km hoch zum Honigbrunnen, vorbei an alten Streuobstbäumen und malerischen Wiesen.

Unterwegs erfahren Sie Spannendes über die Bedeutung der Streuobstwiesen, besondere Baumraritäten entlang des Weges und die handwerkliche Herstellung von Cider.

Am Ziel erwartet Sie ein genussvolles Hohenloher Picknick mit handverlesenen regionalen Spezialitäten, kreiert von **rotermohn das restaurant**. Die Hohenloher Tapas werden perfekt von den Cidern der Böhm Ciderwerkstatt begleitet.

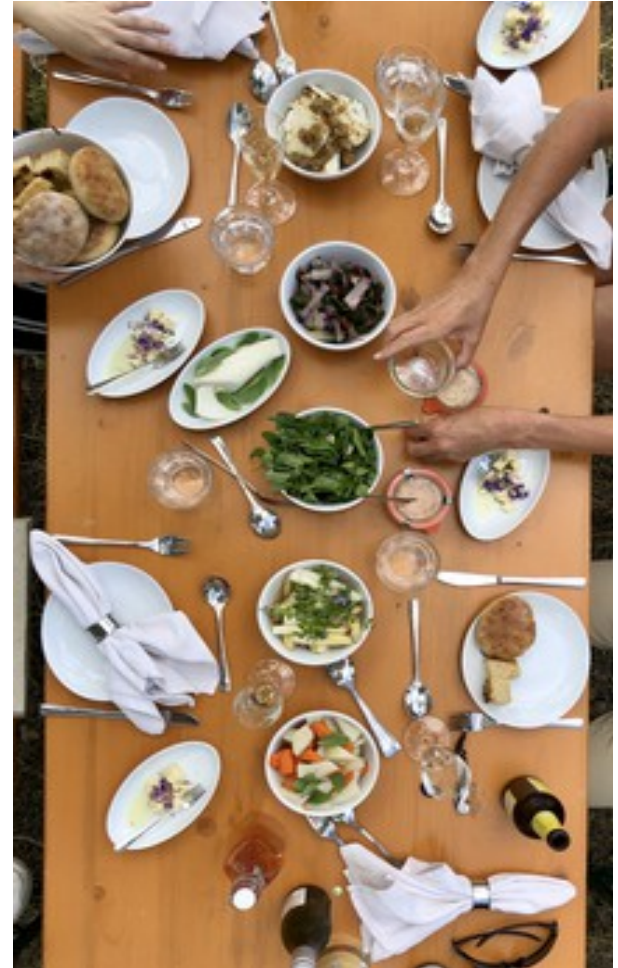
Sonntag, 26. April 2026

Beginn: 11:00 Uhr

Treffpunkt folgt bei der Reservierung

Kosten: 60,00 Euro inkl. Wanderung, Tapas und begleitende Getränke

Die Veranstaltung findet auch bei schlechtem Wetter statt – eine Schlechtwetter-Location ist vorhanden.





Menue zum Muttertagswochenende

Menue

Gruß aus der Küche

**Gebratenes Forellenfilet aus Eberbach mit
Wildkräutern und eingelegtem Spargel**

**Rosa gebratenes Bio-Rinderfilet von der BESH
mit Frühlingsgemüse, Holundersauce
und Kichererbsenpüree**

**Tiramisu mit Erdbeersorbet
und Ragout von Beeren aus dem Garten
oder**

Hohenloher Käseteller

Vom 08. Mai bis 10. Mai 2026 zu den üblichen
Öffnungszeiten in **rotermohn das restaurant**

Menuekosten:

72,00 Euro (Preis bei MwstSenkung am 01.01.2026 auf 7%)

80,00 Euro (Preis bei keiner MwstSenkung am 01.01.2026)

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.

Maibockessen

Menue

Gruß aus der Küche

**Fleischküchle vom Maibock auf eingelegtem Spargel
und Wildkräutersalat**

**Bratwurst vom Maibock auf Allerlei vom
Wurzelgemüse und Blüten von der Obstwiese**

**Braten vom Maibock mit Gierschknödeln
und Frühlingsgemüse**

**Hollerküchle mit Rhabarber und Erdbeere
oder**

Hohenloher Käse vom Brett

15. und 16. Mai 2026

22. und 23. Mai 2026

zu den üblichen Öffnungszeiten des Restaurants.

In **rotermohn** das restaurant

Menuekosten:

75,00 Euro (Preis bei MwstSenkung am 01.01.2026 auf 7%)

84,00 Euro (Preis bei keiner MwstSenkung am 01.01.2026)

Getränke können aus der Karte gewählt werden.

Es gibt ein alternatives vegetarisches Menue.



„Der Gedeckte Tisch auf der Obstwiese“



Zusätzlich zu **rotermohn das restaurant** bieten wir von Mai bis September auf unserer Obstwiese unter dem Apfelbaum einen Tisch für 2 bis 8 Personen an. Sie buchen den Tisch **exklusiv** für sich und Ihre Lieben und genießen, mit Blick ins Jagsttal, ein Tischbuffet aus kalten Speisen, ein warmes Gericht sowie einen süßen Abschluß aus regionalen Produkten.

„Der Gedeckte Tisch“ können Sie buchen, jeweils für die Wochenenden (siehe vorletzte Seite im Heft), an denen **rotermohn das restaurant** geöffnet ist, für folgende Zeiten:

Freitag 18:00 Uhr, Samstag 18:00 Uhr, Sonntag 12:00 Uhr

Sie kommen zur gebuchten Zeit zu **rotermohn das restaurant** und wir begleiten Sie an den Platz unter dem Obstbaum zum bereits **exklusiv** nur für Sie gedeckten Tisch, an dem Sie das Tischbuffet genießen. Nach einiger Zeit servieren wir ein warmes Gericht und zum Abschluß folgt das Dessert.

Preis pro Person 62,00 Euro (Preis bei MwstSenkung am 01.01.2026 auf 7%)

69,00 Euro (Preis bei keiner MwstSenkung am 01.01.2026)

(Ohne Getränke – Getränke wählen Sie separat und werden zum halben Preis aus der Wein/Getränkekarte berechnet.)

*Alternativer Schlechtwetterplatz ist vorhanden.

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 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 u.a. mit Kräuterwanderungen, Märchen, Lesungen, und dem jeweils darauf abgestimmten Menue mit Getränkebegleitung. Aus dem Projekt **rotermohn** wurde das Speiserestaurant **rotermohn** das restaurant, das seit 13. März 2015 seine Pforte geöffnet hat. 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, oder auch die kultur- kulinarischen Veranstaltungen genießen. Sowohl für die Veranstaltungen als auch für den Restaurantbetrieb geht die Menuegestaltung von Wildkräutern und –früchten und der Ernte aus den eigenen Gärten aus, woraus sich ganz natürlich eine saison-orientierte Küche ergibt.

2020 und 2021 in den Corona-Lockdown-Phasen wurden die Gärten von **rotermohn** erweitert. Im Herbst 2022 hat uns ein Team des SWR besucht und einen Tag begleitet. In der Mediathek von ARD können Sie die Sendung Treffpunkt vom 16. Oktober 2022 anschauen und einen Einblick in Martin Berstechers Arbeit rund um **rotermohn** gewinnen.

Das Thema Gemeinwohl und Leben und Wirtschaften im Sinn des Gemeinwohls spielt für uns von **rotermohn** eine immer wesentlicher werdende Rolle, um dem Wesen **rotermohn** treu zu sein und selbstverständlich unter der Voraussetzung unsere bisherigen Standards zu verbessern und auch weiterhin in guter Zusammenarbeit mit unseren bisherigen Partnern voran zu schreiten. So bieten wir, um die Wirtshauskultur zu pflegen, seit März 2024 an den geöffneten Wochenenden an der langen Tafel einen Mittagstisch an.

Ende September 2024 hat uns ein SWR-Team zu Dreharbeiten für die Sendung „Expedition in die Heimat – wildes, schönes Hohenlohe“ besucht und an der langen Tafel unsere Gastlichkeit und Gaumenfreuden genossen. Die Sendung wurde im Juni 2025 ausgestrahlt und ist in der ARD-Mediathek hinterlegt.

Der Mittagstisch bei **rotermohn** das restaurant

Genießen Sie am Freitag-, Samstag- und Sonntagmittag von 12:00 bis 14:45 Uhr (Küche nimmt Bestellungen bis 14:00 Uhr an) unseren Mittagstisch an der langen Tafel mit einfachen Gerichten und Spezialitäten aus regionalen Produkten. Näheres erfahren Sie auf unserer Homepage www.rotermohn.biz unter Mittagstisch. Der Mittagstisch findet an den Wochenenden, an denen das Restaurant geöffnet hat, statt – siehe Seite 23 im Programm – mit Ausnahme der Sonntage von Martini-Gans-Wochenenden, Kräuterwanderung und Muttertags – und Oster-Mittagsmenue oder geschlossener Veranstaltungen.



Natur-Weinprojekt 2.0 „Menue auf der Obstwiese“ mit dem Bio-Weingut Höfflin vom Kaiserstuhl

Wir freuen uns, Sie auf der Obstwiese mit einem Menue und den passenden Naturweinen vom Bio-Weingut Höfflin verwöhnen zu dürfen. In dieser besonderen Atmosphäre wird Ihnen Constantin Adam vom Weingut einiges zu den Weinen erzählen und gerne Ihre Fragen beantworten.



Menue

Aperitif / Gruß aus der Küche

Lauwarmer Oktopus mit Wildkräutern

Spargel trifft Zunge vom Wagyu

**Bratwurst vom Lamm aus eigener Herstellung mit
Wildkräuterkartoffelstampf**

**Coq au Vin vom Demeter-Landgockel aus Mäusdorf
mit Kichererbsen-Gemüse-Ragout**

Süsse Spielerei

Donnerstag, 04. Juni 2026

Beginn 18:00 Uhr

In **roter**mohn das restaurant

Kosten: 98,00 Euro (Preis bei MwstSenkung am 01.01.2026 auf 7%)

inkl. Vorstellung der Weine durch das Weingut, Weinbegleitung und Menue

103,00 Euro (Preis bei keiner MwstSenkung am 01.01.2026)

inkl. Vorstellung der Weine durch das Weingut, Weinbegleitung und Menue

Menue mit Weinen vom Bio-Weingut Höfflin vom Kaiserstuhl

Zu Gast bei **rotermohn das restaurant** wird Ihnen an diesem Abend Constantin Adam vom Weingut Höfflin von der Arbeit im Weingut und den Weinen erzählen. Die Weine werden von einem darauf abgestimmten Menue begleitet.

Menue

Aperitif / Gruß aus der Küche

Kalter Braten vom Lamm aus eigener Haltung

Ragout von Kräuterseitlingen mit Brennesselknödel

Zwiebelrostbraten vom Saibling auf Kartoffelstampf

Ochsenbacke mit Mais, Polenta und Popcorn

Schokolade trifft Erdbeere und Holunderblüte

Freitag, 05. Juni 2026

Beginn 18:00 Uhr

In **rotermohn das restaurant**

Kosten: 100,00 Euro (Preis bei MwstSenkung am 01.01.2026 auf 7%)

inkl. Vorstellung der Weine durch das Weingut,
Weinbegleitung und Menue

107,00 Euro (Preis bei keiner MwstSenkung am 01.01.2026)

inkl. Vorstellung der Weine durch das Weingut,
Weinbegleitung und Menue



Die Gärten

Narren hasten
Kluge warten
Weise gehen in den Garten
(Aus Indien)



In den beiden Lockdowns von 2020 und 2021 haben wir die frei gewordene Kraft und Zeit in das Anlegen und Pflegen der Gärten von **rotermohn das restaurant** fließen lassen. Das Terrassieren fand von Hand statt mit Spaten, Pickel und Schaufel und die aus dem Hang und der Erde herausgelösten Steine haben wir in die Natursteinmauern eingebaut. So entstand am Südhang ein «Paradieschen» für Pfirsiche, Beeren, Kräuter, Rosen, Insekten, Vögel und Reptilien und auf zwei Ebenen ein reichhaltiger Gemüsegarten.

In diesem erweiterten Gemüsegarten gedeihen neben Blumen und Kräutern, Wurzelgemüse und Salate, Kürbisse, Zucchini, Tomaten, Mais, Bohnen und auch Artischocken. Jeden Frühling kommen vier kleine Widder zu uns und bereichern unser Sommerleben auf der Streuobstwiese.

Das Leben und Arbeiten im Garten ist uns eine Wohltat, ein Ausgleich und eine Freude. Das Erleben der Rythmen und Kreisläufe ist inspirierend und nährend. Es macht uns glücklich, daß wir unseren Gästen die feinen Köstlichkeiten aus den Gärten kredenzen können. So können wir in herausfordernden Zeiten für ca. ½ Hektar gute Nachrichten sorgen. Seit Sommer 2025 finden dort gelegentlich Abende mit Naturwein-Winzern und Menue (Natur-Weinprojekt) statt.



Kräuterwanderung mit Jonas Huvermann und Menue

Begleiten Sie Jonas Huvermann auf der Kräuterbegehung bei Unterregenbach und genießen Sie ein viergängiges Wiesenkräuter-menue mit den darauf abgestimmten Getränken.

Menue

Aperitif & Gruß aus der Küche

**Carpaccio vom Bio-Rind
mit Wildkräutersalat und Pecorinokäse
von Fischers aus Langenburg**

**Süppchen von der Knoblauchrauke
mit Octopus**

**Ragout vom Grünsfelder Spargel mit
Morcheln, Giersch und Süsskartoffel**

Hohenloher Käse mit Wildkräutern



Sonntag, 14. Juni 2026

Beginn: 11:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn das restaurant**

Kosten: 86,00 Euro (Preis bei MwstSenkung am 01.01.2026 auf 7%) inkl. Kräuterwanderung, Menue und begleitende Getränke

92,00 Euro (Preis bei keiner MwstSenkung am 01.01.2026) inkl. Kräuterwanderung, Menue und begleitende Getränke

Herbstliche Kräuter- und Wildfruchtwanderung mit Doris Ebert und Menue

Begleiten Sie Doris Ebert 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 Kräutern und Blüten
mit gebratenem Ziger (Kuhmolkekäse)

Süppchen von Tomaten mit Dost und Wels

Rehbraten mit Wildkräuterknödeln, Gemüse
und Mostbirne

Topfenknödeln / Zwetschge /
Weissdorn-Apfel-Eis



Sonntag, 04. Oktober 2026

Beginn: 11:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn das restaurant**

Kosten: 86,00 Euro (Preis bei MwstSenkung am 01.01.2026 auf 7%) inkl. Kräuterwanderung, Menue und begleitende Getränke
92,00 Euro (Preis bei keiner MwstSenkung am 01.01.2026) inkl. Kräuterwanderung, Menue und begleitende Getränke

Deutsche Märchen erzählt von Roland Gelfert mit Menue

Wie in jedem Jahr wird uns Geschichtenerzähler
Roland Gelfert (www.diewortwirke.de) mit
einem Strauß wunderschöner Geschichten erfreuen,
diesmal mit deutschen Märchen.

Menue

Aperitif – Gruß aus der Küche

**Feldsalat mit Kartoffeldressing, Pilzen
und Gemüsechips**

**Suppe von der Petersilienwurzel mit Maroni und
getrockneten Birnen**

**Schmorbraten vom Bio-Rind
mit Serviettenknödeln und Blaukraut**

Birne „Helene“

Freitag, 16. Oktober 2026 Beginn 19:00 Uhr

In **rotermohn das restaurant**

Kosten: 85,00 Euro inkl. Märchen, Menue und Getränke

Samstag, 17. Oktober 2026 Beginn 18:30 Uhr

In **rotermohn das restaurant**

Kosten: 85,00 Euro inkl. Märchen, Menue und Getränke



Picknickkörbe zum Abholen auf Vorbestellung

Unsere Picknickkörbe sind reich gefüllt mit Speisen für 2 Personen, Getränke können Sie separat auswählen.

Näheres zum Inhalt finden Sie auf unserer Homepage

www.roter-mohn.biz unter „Picknickkörbe zum Abholen“.

**Für unseren Picknickkorb für 2 Personen berechnen wir
44 Euro inklusiv der gesetzlichen MWST plus 50 Euro Pfand.**

**Für unseren Picknickkorb für 1 Person berechnen wir
25 Euro inklusiv der gesetzlichen MWST plus 30 Euro Pfand.**

Wir freuen uns mit unserem Picknickkorb

Ihre Wanderung oder Ihren Ausflug ins Jagsttal um Unterreggenbach kulinarisch zu verfeinern.





Martini-Gans Essen

Menue

Gruß aus der Küche

Allerlei von der Martini-Gans

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

**Schokolade trifft Obstwiese
oder**

Hohenloher Käseteller

An folgenden Wochenenden:

13. bis 15. November 2026

20. bis 22. November 2026

27. bis 29. November 2026

zu den üblichen Öffnungszeiten

in **roter**mohn das restaurant

Menuekosten: 75,00 Euro (Preis bei MwstSenkung am 01.01.2026 auf 7%)

84,00 Euro (Preis bei keiner MwstSenkung am 01.01.2026)

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.

Öffnungszeiten **rotermohn** das restaurant

Jahr 2026

27. Februar bis 01. März / 06. März bis 08. März / 13. März bis 15. März / 27. März bis 29. März
03. April bis 06. April / 17. April bis 19. April / 24. April bis 26. April / 08. Mai bis 10. Mai
15. Mai bis 17. Mai / 22. Mai bis 24. Mai / 05. Juni bis 07. Juni / 12. Juni bis 14. Juni
03. Juli bis 05. Juli / 10. Juli bis 12. Juli / 24. Juli bis 26. Juli
31. Juli bis 02. August / 14. August bis 16. August / 21. August bis 23. August /
28. August bis 30. August / 18. September bis 20. September / 25. September bis 27. September
02. Oktober bis 04. 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
(Nur Mittags geöffnet – kein Abendservice)

Öffnungszeiten*:

Freitag, Samstag und Sonntag gibt es von 12:00 bis 14:45 Uhr Mittagstisch– unsere Küche nimmt Bestellungen bis 14:00 Uhr an. (Reservierung sowie auch spontane Restaurantbesuche möglich)

Freitag und Samstag ab 18:30 Uhr gibt es Menue - unsere Küche nimmt Bestellungen bis 20:00 Uhr an. (Reservierung wird empfohlen.)

(*Ausnahmen: Veranstaltungen in unserem Programm, Caterings oder geschlossene Gesellschaften.)

Nur Barzahlung möglich.

Reservierungen sind auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich – wenn Sie uns telefonisch nicht erreichen, sprechen Sie auf unseren AB.



Allgemeines & Kontakt

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

Auf Nachfrage/Wunsch servieren wir bei Kultur-Kulinarischen Veranstaltungen auch vegetarische und vegane Menues.

Notwendige, kurzfristige Programm- oder Menueänderungen und Preisangleichungen 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

facebook: [rotermohndasrestaurant](https://www.facebook.com/rotermohndasrestaurant)

instagram: [rotermohndasrestaurant](https://www.instagram.com/rotermohndasrestaurant)

**Gutscheine können
ausgestellt werden.**