



KRÄUTERWIRTE * ASSMANNSHAUSEN

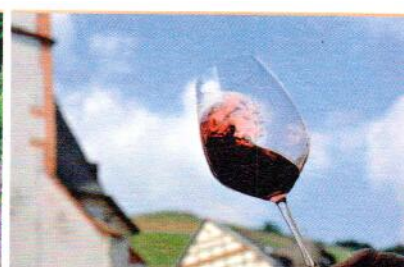
Kulinarischer Spaziergang durch Assmannshausen

06.04. - 05.05. - 15.06. -
1.4.07. - 10.08. und 27.10.2019



NEU
2019

Mehr Informationen unter
www.wildes-in-der-rotweinzone.de



Von Weinreben umgeben, wachsen rund um Assmannshausen am Rhein mehr als dreißig Wildkräuter wie wilder Fenchel, Gundermann und Knoblauchsrauke. Seit 2015 leben wir Kräuter, Genuss und Regionalität und haben es uns zum Ziel gesetzt, Ihnen diese regionale Vielfalt kulinarisch erlebbar zu machen.

Wir freuen uns, Ihnen 2019 an sechs Terminen einen Rundgang in familiärer Atmosphäre durch die Assmannshäuser Kräuterküche anbieten zu können. Entdecken Sie in unseren Betrieben, welche Köstlichkeiten sich aus unseren heimischen Wildkräutern zaubern lassen und tauschen Sie sich mit uns über die Assmannshäuser Kräuterküche aus.

Preis für alle Termine: **39,00 € pro Person**
Buchung bei der Ruedesheim Tourist AG, Tel.: 06722-90615-0 oder touristinfo@ruedesheim.de

Max. Teilnehmerzahl pro Termin: 20 Personen. Lebensmittelunverträglichkeiten und vegetarische Ernährung bitte bei Buchung angeben.



Den Lageplan
finden Sie hier



Vorspeise im Restaurant
Alte Bauernschänke



Hauptgang im
Gasthof Schuster



Dessert im Restaurant
Zwei Mohren

06. April 2019
Beginn 18:00 Uhr

Alkoholfreie Saisonale
Kräuterlimonade

Mit Knoblauchrauke
gratinierte Hüfte vom
Taunuslamm,
Paprikagemüse,
Kartoffelgratin

Saisonale Süßigkeiten aus
der Kräuterküche
(Frischkäse, Löwenzahn,
Duftveilchen am 06.04.

14. Juli 2019
Beginn 12:00 Uhr

„Rund um die Grie Soß“:
gekochtes Rindfleisch, kalt
aufgeschnitten, original
Frankfurter Grüne Soße und
gekochtes Ei

——
Beeren, Rosmarin,
Gianduja am 14.07. und
10.08.)

10. August 2019
Beginn 18:00 Uhr

05. Mai 2019
Beginn 12:00 Uhr

Alkoholfreie saisonale
Kräuterlimonade

Kotelette vom Iberico
Schwein, frischer
Stangenspargel,
Butterkartoffeln und
Sauce Hollandaise

Saisonale Süßigkeiten aus
der Kräuterküche
(Brulée, Waldmeister,
Kirsche)

15. Juni 2019
Beginn 18:00 Uhr

Gratiniertes Ziegenkäse auf
Wildkräutersalat

27. Oktober 2019
Beginn 12:00 Uhr

Alkoholfreie saisonale
Kräuterlimonade

1/2 Bauernente aus dem
Ofenrohr, Quittenrotkohl,
Kräuterserviettenknödel

Saisonale Süßigkeiten aus
der Kräuterküche
(Mirabelle, Baiser,
Brennesselmarzipan)



Hausgebeizter
Spätburgunderlachs und
Kräutercrepe, Honigdillsauce