

# Wildkräuterküche

*Herzlich willkommen zum 4. Wildkräuterbuffet*

*genießen Sie heute als erstes Baguette mit Bärlauchbutter*

*Wir servieren Ihnen Kaltes Kräutersüppchen mit Bärlauch-cROUTONS*

*Bunter Schichtsalat mit Bärwurz dressing*

*Zweierlei von der Rolle*

*Gemüsecke mit Wildkräuterquark*

*Am Buffett bedienen Sie sich mit:*

*Kräuterhackbraten in Löwenzahn-Kapernsauce*

*Gefüllter Schweinekamm mit Brennesselbrät*

*Putenspieße mariniert mit Schafgarbe und wilden Thymian*

*Verschiedene Variationen vom Fleischkäse*

*Lachsforellenfilet im Weideröschengemüsebett*

*Nudelauflauf mit Giersch -Wiesenknöterich -Brennesselspinat*

*Als Beilagen genießen Sie:*

*Blüten-Reis ~ Kräutersemmelknödel ~ Kartoffelecken mit Salbei*

*Nudelsalat mit Estragon ~ Tomaten-Gierschsalat*

*Wir servieren wilde Dessertvariationen:*

*Waldmeistergrütze mit Ananas und Kiwi nter einer Vanillehaube*

*Rosenblütencreme mit süßen Chip ~ Erdbeer-Holunderreis*

*Es kochen heute für Sie*

*Carolin Engelbrecht vom Gasthof Wiesengrund*

*und Silke Kiolbassa vom Gasthof Waldfrieden in Walpenreuth*

*29.06.2011 Bischofsgrün*

