

Tageskarte: Donnerstag, 4. April

Alle Gerichte 15,00 €
Desserts 6,00 €

Station 1:



Michael Recktenwald, Seekrug – Die Genussmanufaktur,
Langeoog/Ostfriesland/Niedersachsen

Inselgenuss: Fisch, frisch vom Langeooger Kutter Orion

- Roulade von der Nordseescholle vom Fischkutter Orion im Buuskohlkleid (Plattdütsch: Weißkohl), rote Rüben, Schaum von ostfriesischen Kleituffels (Plattdütsch: Kartoffeln)

Station 2:



Jürgen Hühner, Malberghütte, Hausen/Rheinland-Pfalz
Westerwälder Gipfeltreffen – mit (un)bekannten Leckerbissen

- Tortellini aus Westerwälder Bio-Fuchsweizen mit Ragout von der Hohenloher Färsche, Bio-Bergkäse, Bio-Gemüse von der Westerwälder grünen Linse, Püree von der Pastinake, Rote Bete-Schaum
- vegane Variante: mit fermentiertem Mangold
- Dessert: Wäller gebrannte Crème aus Sahne, Vollmilch, Eigelb, Zuckerrübensirup, Kirsch-Balsamicoessig, karamellierter Rübenzucker

Station 3:



Manuel Reheis, BROEDING, Restaurant und
Weinhandlung, München/Bayern

3 x Heimat – 1 Gericht!

- Cremige Topfenknödel mit Filderkraut, Frankfurter Grüner Sauce und Braumeisterchips

Station 4:



Tilo Hamann, Restaurant Gaumenkitzel,
Radebeul/Sachsen

Alte und neue Liebe – die Vielfalt Sachsens auf einem Teller

- Sauerbraten vom Sächsischen Bio-Damwild, dazu Sächsische Quarkkälchen aus Bio-Ackerbohnenmehl, Quark, fermentierter Rotkohl, Karottenstroh
- Dessert: Sächsische Quarkkälchen aus Bio-Ackerbohnenmehl und Streuobstwiesen-Apfelmus aus Arche Passagieren

Station 5:



Anna Keller, Landhaus Wern's Mühle, Ottweiler/Saarland
Genussreiche Saarland-Küche: Anna Keller's vegane Lieblinge

- Vegane Serviettenknödel von unserem hausgemachten Brot mit Lisdorfer Radieschengemüse, Pfälzer Kichererbsen und Sauce vom Wiesbacher Lauch

Station 6:



Klaus Schönemann, Events & Feiern, Hannover/
Niedersachsen

Labskaus 3.0 mit dem Arche Passagier Harzer Rotes Höhenvieh

- Labskaus 3.0: Scheiben von geschmorter Bio-Rinderbrust vom Harzer Roten Höhenvieh, Oma's Heringsalat: mariniertes Heringsfilet, Rote Bete, Gewürzgurke, Zwiebel, Schmand mit kleinen Kartoffeln, Spiegelei vom Bruderhuhn

Alle Getränke 4,- €
Flasche Wein 24,- €



Tageskarte: Freitag, 5. April

Alle Gerichte 15,00 €
Desserts 6,00 €

Station 1:



Michael Recktenwald, Seekrug – Die Genussmanufaktur,
Langeoog/Ostfriesland/Niedersachsen

Inselgenuss: Fisch, frisch vom Langeooger Kutter Orion

- Roulade von der Nordseescholle vom Fischkutter Orion im Buuskohlkleid (Plattdütsch: Weißkohl), rote Rüben, Schaum von ostfriesischen Kleituffels (Plattdütsch: Kartoffeln)

Station 2:



Jürgen Hühner, Malberghütte, Hausen/Rheinland-Pfalz
Westerwälder Gipfeltreffen – mit (un)bekannten Leckerbissen

- Tortellini aus Westerwälder Bio-Fuchsweizen mit Ragout von der Hohenloher Färsche, Bio-Bergkäse, Bio-Gemüse von der Westerwälder grünen Linse, Püree von der Pastinake, Rote Bete-Schaum
- vegane Variante: mit fermentiertem Mangold
- Dessert: Wäller gebrannte Crème aus Sahne, Vollmilch, Eigelb, Zuckerrübensirup, Kirsch-Balsamicoessig, karamellierter Rübenzucker

Station 3:



Manuel Reheis, BROEDING, Restaurant und
Weinhandlung, München/Bayern

3 x Heimat – 1 Gericht!

- Cremige Topfenknödel mit Filderkraut, Frankfurter Grüner Sauce und Braumeisterchips

Station 4:



Tilo Hamann, Restaurant Gaumenkitzel,
Radebeul/Sachsen

Alte und neue Liebe – die Vielfalt Sachsens auf einem Teller

- Sauerbraten vom Sächsischen Bio-Damwild, dazu Sächsische Quarkkälchen aus Bio-Ackerbohnenmehl, Quark, fermentierter Rotkohl, Karottenstroh
- Dessert: Sächsische Quarkkälchen aus Bio-Ackerbohnenmehl und Streuobstwiesen-Apfelmus aus Arche Passagieren

Station 5:



Anna Keller, Landhaus Wern's Mühle, Ottweiler/Saarland
Genussreiche Saarland-Küche: Anna Keller's vegane Lieblinge

- Vegane Serviettenknödel von unserem hausgemachten Brot mit Lisdorfer Radieschengemüse, Pfälzer Kichererbsen und Sauce vom Wiesbacher Lauch

Station 6:



Maximilian Korschinsky, Regionalmarkt Hohenlohe,
Wolpertshausen/Baden-Württemberg

Schwäbisch-Hällisch-Gut: Geschmortes aus Hohenlohe

- Geschmorte Bäckle vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Hohenloher Linsen, Schmorgemüse und Bärlauch
- Dessert: Bio-Eis aus Heumilch g.t.S. mit zweierlei Rhabarber

**Alle Getränke 4,- €
Flasche Wein 24,- €**



Tageskarte: Samstag, 6. April

Alle Gerichte 15,00 €
Desserts 6,00 €

Station 1:



Michael Recktenwald, Seekrug – Die Genussmanufaktur,
Langeoog/Ostfriesland/Niedersachsen

Inselgenuss: Fisch, frisch vom Langeooger Kutter Orion

- Roulade von der Nordseescholle vom Fischkutter Orion im Buuskohlkleid (Plattdütsch: Weißkohl), rote Rüben, Schaum von ostfriesischen Kleituffels (Plattdütsch: Kartoffeln)

Station 2:



Jürgen Hühner, Malberghütte, Hausen/Rheinland-Pfalz
Westerwälder Gipfeltreffen – mit (un)bekannten Leckerbissen

- Tortellini aus Westerwälder Bio-Fuchswitzen mit Ragout von der Hohenloher Färsche, Bio-Bergkäse, Bio-Gemüse von der Westerwälder grünen Linse, Püree von der Pastinake, Rote Bete-Schaum
- vegane Variante: mit fermentiertem Mangold
- Dessert: Wäller gebrannte Crème aus Sahne, Vollmilch, Eigelb, Zuckerrübensirup, Kirsch-Balsamicoessig, karamellierter Rübenzucker

Station 3:



Manuel Reheis, BROEDING, Restaurant und
Weinhandlung, München/Bayern

3 x Heimat – 1 Gericht!

- Cremige Topfenknödel mit Filderkraut, Frankfurter Grüner Sauce und Braumeisterchips

Station 4:



Tilo Hamann, Restaurant Gaumenkitzel,
Radebeul/Sachsen

Alte und neue Liebe – die Vielfalt Sachsens auf einem Teller

- Sauerbraten vom Sächsischen Bio-Damwild, dazu Sächsische Quarkkälchen aus Bio-Ackerbohnenmehl, Quark, Fermentierter Rotkohl, Karottenstroh
- Dessert: Sächsische Quarkkälchen aus Bio-Ackerbohnenmehl und Streuobstwiesen-Apfelmus aus Arche Passagieren

Station 5:



Thomas Hermannsdorfer, Hermannsdorfers feine Küche,
Meersburg/Baden-Württemberg

Slow Food vom Bodensee und eine Prise „Cuisine du Coeur“

- Angeräucherte Maispoularden-Brust, Rahmsößle mit eingelegten Salzzitronen, original bretonischer Curry „Kari Gosse“, gebackene Mandeln, Tranche Wildkräuterstrudel mit Mangold, Mozzarella, Potpourri von Nacktgerste, original Roter und Schwarzer Camargue-Reis
- vegetarische Variante: Wildkräuterstrudel mit Mangold, Mozzarella an Räuchertofu
- Dessert: Rhabarber-Mascarponecreme mit gelbem Steinklee, Holundersirup

Station 6:



Christoph Hauser,
www.weck-die-heimat.de, Berlin

Christoph Hauser's buntes Feuerwerk mit der Schwarzen Kuh

- 60°Rinderbrust von der Schwarzen Kuh, Emmerkornotto (Risotto vom Emmer), Bärlauchtaler aus der Adretta-Kartoffel und Sanddornjus

Alle Getränke 4,- €
Flasche Wein 24,- €



Tageskarte: Sonntag, 7. April

Alle Gerichte 15,00 €
Desserts 6,00 €

Station 1:



Michael Recktenwald, Seekrug – Die Genussmanufaktur,
Langeoog/Ostfriesland/Niedersachsen

Inselgenuss: Fisch, frisch vom Langeooger Kutter Orion

- Roulade von der Nordseescholle vom Fischkutter Orion im Buuskohlkleid (Plattdütsch: Weißkohl), rote Rüben, Schaum von ostfriesischen Kleituffels (Plattdütsch: Kartoffeln)

Station 2:



Jürgen Hühner, Malberghütte, Hausen/Rheinland-Pfalz
Westerwälder Gipfeltreffen – mit (un)bekannten Leckerbissen

- Tortellini aus Westerwälder Bio-Fuchsweizen mit Ragout von der Hohenloher Färsse, Bio-Bergkäse, Bio-Gemüse von der Westerwälder grünen Linse, Püree von der Pastinake, Rote Bete-Schaum
- vegane Variante: mit fermentiertem Mangold
- Dessert: Wäller gebrannte Crème aus Sahne, Vollmilch, Eigelb, Zuckerrübensirup, Kirsch-Balsamicoessig, karamellierter Rübenzucker

Station 3:



Manuel Reheis, BROEDING, Restaurant und
Weinhandlung, München/Bayern

3 x Heimat – 1 Gericht!

- Cremige Topfenknödel mit Filderkraut, Frankfurter Grüner Sauce und Braumeisterchips

Station 4:



Bernhard Wolf, machtSINN, Holzkirchen/Bayern
Schlemmen auf bayerisch – mit Herz und Verstand!

- Rotfleischige Forelle vom Schliersee an Weißweinsoße und grünen Kartoffelgnocchi, „Stracciatella“-Mozzarella-fäden aus Münchner Stadtmilch, Belugalinse-sprossen
- vegetarische Variante: mit Tofu aus Bayerischem Soja

Station 5:



Thomas Hermannsdorfer, Hermannsdorfers feine Küche,
Meersburg/Baden-Württemberg

Slow Food vom Bodensee und eine Prise „Cuisine du Coeur“

- Angeräucherte Maispoularden-Brust, Rahmsößle mit eingelegten Salzzitronen, original bretonischer Curry „Kari Gosse“, gebackene Mandeln, Tranche Wildkräuterstrudel mit Mangold, Mozzarella, Potpourri von Nacktgerste, original Roter und Schwarzer Camargue-Reis
- vegetarische Variante: Wildkräuterstrudel mit Mangold, Mozzarella an Räuchertofu
- Dessert: Rhabarber-Mascarponecreme mit gelbem Steinklee, Holundersirup

Station 6:



Christoph Hauser,
www.weck-die-heimat.de, Berlin
Christoph Hauser's buntes Feuerwerk mit der Schwarzen Kuh

- 60°Rinderbrust von der Schwarzen Kuh, Emmerkornotto (Risotto vom Emmer), Bärlauchtaler aus der Adretta-Kartoffel und Sanddornjus

Alle Getränke 4,- €
Flasche Wein 24,- €

