



Kräuterabend

mit

allen Sinnen



im Gasthaus zur Krone Mösbach
und

in Manuela Bohnerts Kräutergarten



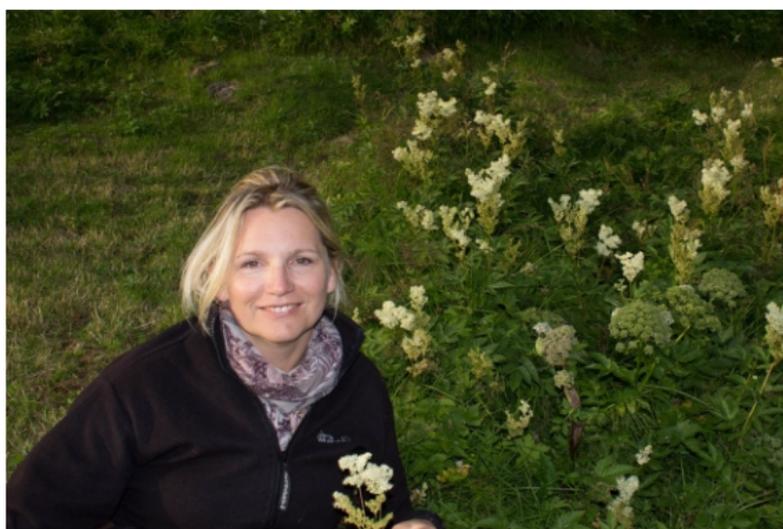
Dieses Jahr freuen wir uns besonders, dass wir wieder aus und mit den Kräutern, die in unserer Heimat wachsen, ein Menü aus der Kroneküche mit vielen Informationen in unterhaltsamer Weise für Sie anbieten dürfen.

Endlich kann unser uriger Schopf wieder für den Kräuterabend mit allen Sinnen genutzt werden. Sommer, Lebensfreude, Feiern, Geselligkeit sind das Motto dieser Jahreszeit und das Thema der diesjährigen Kräuterabende.

Um 18 Uhr ist Treffpunkt im Gasthaus zur Krone in Mösbach.

Es empfängt Sie Heilpflanzen- und Kräuterfachfrau Manuela Bohnert und nimmt Sie mit auf einen kurzen Spaziergang über Feldwege direkt in ihren wunderschönen, vielfältigen Kräutergarten mit einzigartiger Vielfalt.

Dort gibt es schon die erste Erfrischung mit Manuelas Kräuterlimonade und sie wird die Wild- und Gartenkräuter und deren Wirkung auf den menschlichen Organismus eindrucksvoll erläutern.



Um 19 Uhr geht's zurück in die Krone,
wo wir Sie mit einem spritzigen Apéritif erwarten.

Unser offener, uriger Schopf, mit
Kräutern geschmückt, lädt zum Niederlassen ein.
Bei entsprechender Witterung können auf
Wunsch auch Tische im Freien gedeckt werden
oder wir verlängern die Tafel, sodass alle luftig
Platz finden.

Genießen Sie die von Küchenmeister
Bernd Dittrich liebevoll zusammengestellten und
zubereiteten Köstlichkeiten aus der Kronenküche.
Manuela Bohnert wird bei jedem Gang sachkundig
über die verwendeten Kräuter und deren Wirkung
erzählen. Tauchen Sie ab vom Alltag und lassen Sie
sich in unserem Kräuterschopf verwöhnen!
Genuss für Leib und Seele!



Informativer, fachkundiger Kräuterspaziergang
mit kleiner Erfrischung im Kräutergarten,
Apéritif, 4-Gänge-Kräutermenü, Menükärtchen,
Informationsmaterial zu den verwendeten
Kräutern für zuhause
€ 65,00 p.P.

Mindestteilnehmerzahl 18 Personen
Anmeldung im Gasthaus

**Alkoholfreier Sommerdrink
mit Granatapfelsirup & Granatapfelkernen,
Melisse und Verbene**



**Brote mit hausgemachter Kräuterbutter
und feinwürzigem Blütenquark
serviert auf Etagèren mit frischen Blüten**



**Lauwarme saftige Gemüsequiche,
Wildkräuter-Blattsalat
mit Brunnen- & Kapuzinerkresse,
Blutampfer & Babyspinat
fein angemacht mit Himbeeressig-Dressing**



**Meine Kräutersuppe „Was der Garten hergibt“
mit pochierem Ei aus dem Estragonsud
und Gänseblümchentopping**



**Poulardenbrüstchen
mit Spitzwegerich-Brotfüllung
im Ofen gebacken, dazu gegrillte Zucchini,
gebackene Salbeiblätter und
Basilikum-Rahm-Tomate im Schälchen**



**Sommerliches Reistörtchen
auf Hagebuttenmark, bunt dekoriert mit
Rosenblättern, Lavendelblüten,
und frischer Feige**

Wir freuen uns darauf,
Sie mit einem genussvollen
und informativen Abend
im idyllischen Kräuterschopf
mitzunehmen in die Vielfalt
unserer heimischen Kräuter
und Sie mit allen Sinnen
verwöhnen zu dürfen.

Manuela Bohnert,
Heilpflanzen- und Kräuterfachfrau
und
Bernd Dittrich,
Küchenmeister und
Inhaber Gasthaus zur Krone



GASTHAUS ZUR KRONE
R E S T A U R A N T

Claudia Suhm & Bernd Dittrich
Renchtalstraße 32
77855 Achern-Mösbach
Tel. 0 78 41-27 224
Fax 0 78 41-667 111
info@krone-moesbach.de
www.krone-moesbach.de



Mittwoch. 13. Juli 2022
oder Donnerstag. 14. Juli 2022
jeweils ab 18 Uhr

