



*Kräuterabend
mit
allen Sinnen*



*27. Juni, 9. und 11. Juli
im Gasthaus zur Krone Mösbach
und
in Manuela Bohnerts Kräutergarten*

**Kräuterlimonade mit Mädesüß,
Holunderblütensirup
und frischen Johannisbeeren**



Wildkräuterquiche mit Gundermann-Pesto



**Steinchampignons gefüllt mit
Kräutern der Provence und Pecorino
gratiniert unter der Brotkruste**



**Cremige Brennesselsuppe
mit Räucherlachsstreifen**



**Piccata Milanese
von Zucchini und Aubergine
auf Spaghettinest
mit Löwenzahn-Rauke-Soße
und geschmolzenen Basilikum-Tomaten**



**Holunderblütensabayone
auf Waldmeister-Beerenmix,
frische Himbeeren aus Dingers Garten
Minzesorbet und Melissegebäck**

Erleben Sie einen genussreichen Abend rund um die vielfältigen Kräuter unserer Heimat bei einem Spaziergang zu Wiesen- und Gartenkräutern und anschließendem Kräutermenü im Gasthaus zur Krone.

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 Spaziergang über Feldwege direkt in ihren Kräutergarten mit einzigartiger Vielfalt. Sie wird die Wild- und Gartenkräuter und deren Wirkung auf den menschlichen Organismus erläutern.

Um 19 Uhr geht's zurück in die Krone in den urigen Schopf, wo wir Sie mit einer Kräuterlimonade erwarten.

Eine lange Tafel, mit Kräutern geschmückt, lädt zum Niederlassen ein.

Genießen Sie die von Küchenmeister Bernd Dittrich liebevoll 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!

Der Kräuterspaziergang mit Apéritif und 5-Gang-Menü kostet € 48,00 (Getränke nicht inbegriffen)

Maximale Teilnehmerzahl 20 Personen
Verbindliche Anmeldung bei uns im Gasthaus