

# Kräuterabend

mit allen Sinnen



im Gasthaus zur Krone Mösbach  
und in Manuela Bohnerts Kräutergarten

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



Montag. 8. Juli 2024 oder  
Donnerstag. 11. Juli 2024  
jeweils ab 18.30 Uhr

Zur Begrüßung  
Erfrischender Holunder-Minze-Sprizz



Geselliger Start mit bunter Vielfalt:  
Brote mit hausgemachter Kräuterbutter  
und feinwürzigem Blütenquark,  
Bockshornkleebrioche, Ziegenfrischkäse-  
pralinen mit gerösteten Brennesselsamen,  
Canapées mit grünem Aufstrich und  
Sommersonnwendblüten  
serviert auf Etagèren



Ein Süppchen für die Seele:  
Cremige Kartoffelsuppe  
mit dem gewissen grünen Etwas  
aus Rauke, Spitzwegerich und Giersch  
dazu ein knuspriger Hirsebratling



Hauptgericht mit Showeffekt:  
Süßkartoffelgnocchi  
geschwenkt in Salzeibutter  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen,  
getoppt von Lachsfilet  
direkt aus dem Räucherofen  
auf den Teller unter Crumble  
mit Liebstöckel, Majoran und Gundermann



Mösbacher Dessertraum:  
Yakups Rotweifeigen mit Holunder-  
Weinschaumcreme, Zitronensorbet  
mit Estragon und Kerbel,  
frische Himbeeren aus Sandras Garten