

GUTE ZUTATEN = GUTES ESSEN



Es ist unser erklärtes Ziel, ohne Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe auszukommen. Denn wir servieren Lebensmittel...

- Die Kartoffel ist dermaßen vielseitig, dass wir bei weitem nicht alle Gerichte anbieten können. Zudem machen wir alles frisch und schälen unsere Kartoffeln selber mit der Hand. Deshalb bieten wir solche Speisen wie Rösti im Winter an. Im Sommer konzentrieren wir uns dafür lieber auf leichte Gerichte.
- Unsere Kartoffeln kommen hauptsächlich vom Jägerhof in Forchheim. Hier hegt und pflegt Herr Gerber unsere Lieblingsknolle und liefert uns von Mai bis Ende Juli die Berber und die Charlotte, ab August geht es dann weiter mit Marabell und der Cilena und ab Ende September kommt die Agria und die Dita, die sich besonders gut auch zum Einkellern eignen.
- Spezielle Kartoffeln wie z.B. die Passagiere der Arche Noah wachsen auf dem Lindenbrunnenhof in Forchheim. Ab Juli wird es dieses Jahr wieder aufregende neue alte Sorten zu probieren geben: z.B. die rotfleischige Red Highland Burgundy, die La Ratte und die blaue Vitelotte mit ihrem nussigem Aroma
- Unsere Pommes schneiden wir nicht selber in dünne Stäbchen, sondern sie werden uns frisch angeliefert und die Kartoffeln stammen aus kontrolliertem Anbau.
- Wenn die Jahreszeit es ermöglicht, beziehen wir unsere Gemüse von Bauern in der Region und zum größten Teil aus kontrolliertem Anbau - vor allem arbeiten wir hier mit Günther Korth, Christian Hiss aus Eichstetten und Ottmar Binder aus Forchheim zusammen - im Sommer können Sie sicher sein, dass der Salat direkt vom Acker auf ihren Teller kommt. Auch im Winter beziehen wir viele Gemüse aus der Region, z.B. unseren Feldsalat und alle Wintergemüse, wie Pastinake und Wirsing.
- Unsere Eier stammen aus Freilandhaltung
- Unser Schweinefleisch stammt meist aus regionaler Zucht, bei Engpässen aber auch aus der Eifel. Die Landwirte garantieren, dass die Schweine ohne Antibiotika und ohne Hormone aufgezogen werden und das Futter zu 97% aus Getreide besteht.
- Unser Putenfleisch stammt von einer tiergerechten Farm im Münsterland. Hier werden die Tiere in Offenställen gehalten, und auf ihre besondere Lebensweise wird Rücksicht genommen. Das hochwertige Futter wird von der Farm selber angebaut und enthält keine Hormone oder Tiermehl.
- Unser Roastbeef für die Steaks und das Entrecote beziehen wir derzeit wieder aus Argentinien - in Coto Qualität - die für natürliche Grünfütterung, Freilandhaltung und umfangreiche Qualitätskontrollen steht (www.bestbeef.ch).
- Unsere Lachsforellen beziehen wir frisch oder geräuchert von der Fischzucht Sigg in Rust am Taubergiessen.
- Leber servieren wir nur Dienstags und Mittwochs, weil unser Metzger am Montag Schlachttag hat und Leber nun mal frisch am besten ist.

Unsere Partner:

www.lindenbrunnenhof.de

www.reitterhof.de

www.rinklin-naturkost.de

www.demeterhof.de

www.dolli-werk.de

www.bestbeef.ch