

RESTAURANT



JÄGERHAUS

KÜCHE – KUNST – NATUR

...ein Idyll für die Sinne...

Liebe Pilzfreunde,

Der Termin für unseren diesjährigen Pilzlehrgang hier im Jägerhaus steht fest.

„Ab in d' Schwümm“ heißt's am Sonntag, dem 3.10.2021

- Besammlung direkt im Restaurant um 09.30 Uhr mit Berner Butterzopf (nach Omas Familienrezept), hausgemachter Marmelade und Kaffee zum Frühstück und zur Stärkung
- 10.00 Uhr Auf geht's, ab in d'Schwümm! Mit Pilzsachverständiger Christoph Wermuth
- Ca. 12.30 Uhr Rückkehr ins Jägerhaus, mit Aperitif und Pilz-Scharwaie
- Anschließendes 4 Gänge Pilz Menü im Restaurant Jägerhaus
- Während dem Essen wird Ihnen Pete weiterhin vor Ort Fragen beantworten und Sie werden Zeit finden den vorher ausgeteilten Fragebogen zum Pilze-Gewinnspiel auszufüllen
- Ca. 16.30 Uhr Preisverleihung und Siegerehrung

Wer Pilze liebt und schon immer mal mit einem Experten in den Wald auf die Suche wollte, der ist genau richtig zu unserem Pilzevent!

Menü

Glasierter Ziegenkäse mit einer Antipasti macédoine von heimischen Pilzen der Saison an Blattsalaten

Cappuccino von Waldpilzen mit Trüffel-Mocca-Crostini

Zartes Kalbsmedaillon an Steinpilzen (*Boletus edulis*) im Malagasößchen,
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Apfel-Birnen Crumble mit Zimteis und frischem Schlagrahm

Der ganze Tag inkl. Frühstück, Führung, Aperitif, Scharwaie, Menü mit begleitendem Wein, 1 Wasser und Kaffee zum Schluss kostet 115,00 € pro Person

Bei der Schlechtwettervariante (Starkregen) können wir nicht in den Wald gehen, dafür gibt es ab 11 Uhr einen Aperitif mit Pilz-Scharwaie im Max Böhlen Museum anschließend wird im Jägerhaus gespeist. Natürlich werden dann die Kosten angepasst.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen,

samt Team!

Reservierungen unter 0049 (0) 7626 8715 oder via E-Mail unter info@restaurant-jaegerhaus.de