

Termine 2020

01.03. –
08.03.20

HÜLSENFRÜCHTEWOCHE

Aufgrund ihres hohen Eiweißgehaltes und wegen möglicher großer Erträge auf kleinen Flächen sind und waren Früchte und Samen der Hülsenfrüchte weltweit ein wichtiger Bestandteil der menschlichen Ernährung. In dieser saisonalen Jahreszeit, in der frische Gemüse rar sind, wurden gerade in unserer Region leckere Speisen mit Hülsenfrüchten zubereitet. Wir wollen diese tollen Lebensmittel wieder in den Mittelpunkt stellen. Dies ist ein gemeinschaftliches Angebot verschiedener Gastronomen, initiiert von Slowfood Saarland.

GLANRINDWOCHE

Der „Arche-Passagier“ Glanrind, eine alte Rasse, die vom Aussterben bedroht ist, wird in unser Bewusstsein gerückt. Die 2. Auflage wird mit verschiedenen Gastronomen stattfinden. Den Termin können Sie auf unserer Homepage bzw. Facebook-Seite sehen.

01.06.20
(Pfingstmontag)

DEUTSCHER MÜHLENTAG

Die Kultur des alten Müllerns steht im Mittelpunkt: Ganztägig Mühlenführungen in der Historischen Ölmühle und eine ausgewählte Speisekarte.

12.07.20

16. LEINBLÜTENFEST

Wir feiern die Blüte des wertvollen Leinsamens. Ganztägig Mühlenführungen in der Historischen Ölmühle, großer Bauernmarkt und eine ausgewählte Speisekarte.



Wir freuen uns auf Sie!

15.08.20

SAARGAU-SOMMERFRISCHE IM OSTERTAL

Freuen Sie sich auf unsere weiße Tafel im Grünen und Gourmetfreuden mit Fisch, Wein und Käse, gemeinsam mit Forellengut Rosengarten, Weingut Peter Greif, Käserei Altfuchshof und Slowfood Saarland.

23.10. –
01.11.20

18. BLIESGAU-LAMMWOCHEN

Wir sind wieder dabei! Weitere Informationen unter www.bliesgaulammwochen.de

07.11.20

ELSÄSSISCHER ABEND

Elsässische Leckereien und korrespondierende Weine von Domaine Claude Moritz, Andlau. Unsere Freunde Agnes und Claude Moritz stellen ihre Weine vor.

20.11. –
29.11.20

IT'S FISHTIME!

Sie finden auf unserer Speisekarte ein besonderes Angebot alter Fischarten – regionale Süßwasserfische. Auch andere Gastronomen beteiligen sich, gemeinsam mit Forellengut Rosengarten und Slowfood Saarland.

MARTINSGANS-ESSEN

VON DER GANS AUS DEM MANDELBACHTAL

Im Zeitraum um St. Martins-Tag bieten wir Ihnen das traditionelle Essen an: mit Maronen, Kartoffelklößen, Bratapfel und Rotkraut.

Wir freuen uns auf Sie!

