



KRÄUTER & GEWÜRZE IM SCHLOSS

Das Deutsche Apothekenmuseum trifft auf die Schlossküche

Nehmen Sie teil an einer Reise in die Vergangenheit: Bei einer Führung durch das eindrucksvolle Deutsche Apothekenmuseum im Schloss Heidelberg erfahren Sie, wie beispielsweise die Kostbarkeiten Safran und Muskatnuss gehandelt wurden und welche Rollen einfacher Pfeffer oder Salbei bei der Herstellung von Arzneien spielten.

Da Kräuter und Gewürze jedoch vor allem in der Küche unverzichtbar waren und bis heute sind, verwöhnen wir Sie im Anschluss an die Führung mit unserem aromatischem Kräuter- & Gewürzmenü aus der Schlossküche, wählbar in drei oder vier Gängen.

DAS KRÄUTER- & GEWÜRZMENÜ

Saltimboca von der Maispoulardenbrust

mit Salbei & luftgetrocknetem Schinken an buntem Marktsalat & confierten
Gewürztomaten

-

Safranschaumsuppe

mit Lachsforellenklößchen & Kräuter Pesto

-

Rosa gebratener Rücken & Sanft geschmorte Bäckchen vom Weiderind
an Thymian-Pfeffersauce mit Muskatkartoffeln & jahreszeitlichen Gemüsen

-

Crème brûlée von Kardamom

mit saisonalen Früchten, fruchtigem Sorbet & Pfefferminze

Kräuter & Gewürze im Schloss- 1h Führung durch das Apothekenmuseum
mit passendem Menü | buchbar ab 10 Personen

64,50 EURO pro Person inkl. 3-Gang-Menü & Führung

72,50 EURO pro Person inkl. 4-Gang-Menü & Führung

Jetzt Wunschtermine anfragen:

info@hdsre.de | 06221 8727 010
