

2017
das 9. Dwarsloeper -Festival
„Kulinarischer Spätsommer“
vom 9. bis 24. September 2017

Menü:

Kartoffel-Lauch-Suppe
mit Knusperspeck und Brotkorb

Steak vom Niederungsrind mit frischen Pfifferlingen,
hausgemachter Kräuterbutter dazu
deftige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

lauwarmer Schokokuchen mit Kirschfüllung und Vanilleeis
und ein Espresso zum Abschluss

34,90 €

...dazu empfehlen wir den Saint Laurent XXL vom „Weingut
Russbach“. ...weitere Weine finden sie in unserer Karte

Bitte reservieren sie
9.-24. September täglich ab 17.00 Uhr

Herbstgedicht

Wenn die Blätter von den Bäumen stürzen,
die Tage täglich sich verkürzen,
wenn Amsel, Drossel, Fink und Meisen
die Koffer packen und verreisen,
wenn all die Maden, Motten, Mücken,
die wir versäumten zu zerdrücken,
von selber sterben – so glaubt mir:
steht der Winter vor der Tür

von Heinz Erhardt

Liebe Gäste,
wir finden dieses Gedicht macht unbedingt Lust auf „Warmes“
deshalb hier unser Rezeptvorschlag für Sie

Bratapfel

4 Portionen

50 g Mandelblättchen

4 säuerliche Äpfel z.B. Boskop

50 g Butter

3 El Zucker

1/2 Tl gemahlener Zimt

80 g Marzipanrohmasse

150 ml Orangensaft

1 El Zitronensaft

1 El Zucker



Mandelblätter ohne Fett rösten
Äpfel großzügig entkernen und in eine Auflaufform setzen
Butter, Zucker und Zimt mit den abgekühlten Mandel vermengen

20g Marzipan in jeden Apfel und die Mandelbutter darauf verteilen

Orangen- und Zitronensaft aufkochen und über die Äpfel gießen.
Bei 200° ca. 35 Minuten backen

anrichten und mit dem Sud aus der Auflaufform übergießen
dazu 1 Kugel Malagaesikrem

...guten Appetit