

Kleinwallstadt, 15. Januar 2020

Liebe Freunde und Gäste,

bald ist es wieder soweit!

1. Februar – einschließlich 20. Februar 2020

Wir starten mit unseren südafrikanischen Tagen in die Saison! Lassen Sie sich wie immer erneut überraschen von unserem "Crossover Cooking", und tauchen Sie mit uns in verschiedene südafrikanische Kulturregionen! Zebra, Kudu, Strauß, Krokodil, Kalaharitrüffel, Bilton, Kap - Stachelbeere, Kap Malaiische Gewürze, südafrikanische Weine und Amarulla, Gin, GINGERbeer, stellen die Basis für den Ausflug nach Süd - Afrika!

Außerdem-am 14. Februar 2020 ist Valentinstag!
Das Menue folgt in Kürze!

21. Februar – einschließlich 4. März 2020 unser Restaurant bleibt geschlossen! Hotel geöffnet!

20. März 2020 Kulinarisches Whiskydinner

Schottisches 6 Gangmenue mit korrespondierenden Whiskys.
Kann ein deutscher Whisky der Erfahrung der Schotten stand halten? Erklärend begleitet von Martin Schenk 92,00€



Die Küche am Kap, ein ethnischer Schmelztiegel - genau wie das Land, in dem sie entstand. In einer Region, die ursprünglich von Buschmännern, später von Khosas und Zulus bewohnt wurde, in der sich dann aber zunehmend die Siedlungen der Holländer "Buren" ausbreiteten, vermischten sich ganz automatisch Gene, Geschmäcker und Gerichte. "Braais" Zum Beispiel, jene Holzfeuer, über denen die burischen "Voortrekkers" ihre Fleischvorräte garten, haben bis heute als kulinarische Tradition überlebt. Über den fernöstlichen Handel kamen Inder und malaiische Sklaven mit ihren Kochgewohnheiten in das Land. Die Kap - malaiische Küche findet hier ihre Ursprünge. Jenes bunte Gemisch, hauptsächlich bestimmt von den Afrikaanern (Buren), Indern, Engländern und Malaien findet sich in der Tradition der Kap Küche wieder. Heute können wir auch wieder zunehmend schwarzafrikanischen Einflüsse spüren!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,

Ihre Familie Kriegl

Landgasthof Zum Hasen

Marktstrasse 3

63839 Kleinwallstadt

Tel: 06022/7106590

