



Slow Food® Nordhessen

lädt ein zum

Festlichen Menü mit Produkten aus der Arche des Geschmacks
am Terra Madre Tag **10. Dezember 2014** Beginn **19:00 Uhr**

Gastgeber Familie Traue

Hotel Sonneck, Zu den einzelnen Bäumen 13, Knüllwald-Rengshausen

Gastkoch Thomas Raabe aus Morschen (bisher Poststation Altes Forstamt)

Menü

Apfelschaumwein von Joachim Döhne aus Schauenburg

Gaumenkitzler

Birnenbrot und Oberellenbacher Käsesalat

Vorspeisen

Suppe und Salat von Sauerkraut aus **Filder-Spitzkraut**
Krokette von der **Frankenwälder Schwarz-Blauen Kartoffel**
gefüllt mit **Nordhessischer Ahler Wurst** von Willi Ross

Hauptgericht

Geschmortes vom **Rhönshaf** mit Grünkohl
Blinis mit **Alblinsen**

Dessert

Apfel-Variationen von der **Lippoldsberger Tiefenblüte**
Crêpe | Parfait | Brioche

Menüpreis inklusive Aperitif pro Person 32,00 €

Wein

Tauberswarz trocken „Röttinger Feuerstein“ 2013 vom Weingut Hofmann

Anmeldung

Für die Teilnahme ist eine Anmeldung bis zum 5. Dezember erforderlich beim Convivienleiter Gerhard Schneider-Rose per Telefon (06622 3211) oder per Mail (gerhard.schneider-rose@t-online.de). Bei Anmeldung per Mail ist für Sie ein Platz nur dann gesichert, wenn Sie eine Rückmeldung erhalten haben.

Im Menü enthalten sind **sechs Passagiere aus der „Arche des Geschmacks“** von Slow Food, ein Projekt zur Rettung vom Aussterben bedrohter Lebensmittel durch Schaffung neuer Vermarktungsmöglichkeiten nach dem Motto „Essen, was man retten will“. Die Lippoldsberger Tiefenblüte ist noch kein Arche-passagier, aber der nächste Arche-Kandidat aus Nordhessen nach der Ahlen Wurst und dem Kasseler Strünkchen.