

Wenn man der Natur ihren Lauf lässt, können schöne Dinge passieren.

Es scheint, dass es immer schwieriger wird, die Beziehung zu spüren, die unser Essen mit der Zeit hat. Wir haben immer weniger Zeit, uns unserem Essen zu widmen und noch weniger, um es zu genießen.

Jeder hat seine eigene Meinung. Mit lokalen Produzenten und Produkten aus unserer Umwelt möchten wir, dass Sie sich mit diesem pflanzlichen Erlebnis sagen können: "Vielleicht sollten wir versuchen, die Art und Weise, wie wir essen, zu ändern"

## Empfang



### WASSER

Quitte - Mispeln - Blumen - Eisenkraut

### WURZELN

Süßkartoffel - Pastinaken - Wilde Blätter - Wildkräuterpesto

### SANDDORN UND WALNÜSSE

Nach Glut duftender Tuile - Glasierter Sanddorn - Karamellierter Nussbaum mit Fleur de Sel

### MAIS

Im Geiste eines Taco - Maistextur - Würzige Popcorns mit Immortelle-Blüten

### WILDES BLATT

Fermentierte Sahne mit Eichel - Samen - Kräuter - Blüten

### SUSHI-GEIST

Gegrillte Rote Bete - Quinoa und Pflaumen - Amaranthöl - Fermentierte Milch mit Knoblauchsenf

### Ganzheitliche Küche

Holistic Cuisine ist ein Konzept, das sich der Ernährung ganzheitlich nähert, wie der Name schon sagt. Das heißt, dass die Art und Weise, wie wir essen, unser künftiges Leben und erst recht unsere zukünftige Gesundheit bestimmen wird. Es hat sich gezeigt, dass die Wahl der richtigen Lebensmittel, die lokale und saisonale Ernährung dazu beiträgt, viele ernsthafte Gesundheitsprobleme wie Herzkrankheiten, Diabetes, Fettleibigkeit und Krebs zu verhindern.

Denken Sie daran, dass ein Gleichgewicht nur durch den Verzehr einer Vielzahl von Lebensmitteln jeden Tag erreicht werden kann. Alle Nährstoffe sind also wichtig. Eine Ernährungsumstellung, um Ihre Gesundheit zu verbessern, ist nicht einfach, aber es wird dringend empfohlen.



## PFLANZEN-EXPERIMENT

### GELBTÖNE

Butternut - Zeder geräucherte Kastanie - Fermentierter Saft - Kürbiskernöl

### GEHEIMER GARTEN

Blumenkohl - Immortelle solarisiertes Öl - Pflanzliche Salbe - Aufguss aus Patchouli und Birkenrinde

### HERBST-FEELING

Pilze - Birne - Hanfschale - Vinaigrette aus Haselnüssen und kandierten Zitronen

### LILA FARBE (Akt 1)

Rotkohl - Apfel - Schwarze Früchte - Quitte - Roher Saft und Gemüsesaft mit Heideblüten

### UNSERE UMWELT (Akt 2)

Terra Violetta auf dem Grill gegrillt - Gewürze aus unserem Wald - Herbstblumen - Buchweizen

### LOKALKOLORIT

Max's Honig mit Thymian - Brombeeren - Rose - Maulbeerblatt-Creme

### SPAZIERGANG IM WALD

Schokolade von François Deremiens - Eis aus Holz und Agastache - Herbstgeschmack - Fichtenöl und Preiselbeersirup

### SÜßIGKEITEN

Schokoladenkonfekt - Früchte und Kräuter



Vous trouverez ici toutes les informations concernant votre repas Philosophie, plantes, herbes et légumes utilisés dans votre menu