

8. Bärlauch-Wochen in Oberharmersbach

23. März bis 05. April 2020

Bärlauch-Spezialitäten der Restaurants und Vesperstuben

Bärlauch (*Allium ursinum*) gehört zur artenreichen Gattung Allium, zu der Pflanzen wie die Gemüsezwiebel, der Knoblauch, der Lauch und der Schnittlauch gehören. Die in Nord- und Mitteleuropa sowie in Nordasien verbreitete und früh im Jahr austreibende Pflanzenart wächst (oft in großen Kolonien) in feuchten, humusreichen, schattigen Laubwäldern und von Bächen durchzogenen Gebieten. Der weiß blühende Bärlauch ist ein beliebtes Wildgemüse, das gerne gesammelt und zum Kochen verwendet wird. Bärlauch ist aber auch eine wertvolle Heilpflanze, die blutreinigend, krampflösend und blutdrucksenkend wirkt. (Quelle: Claudia Boss-Teichmann – Bärlauch /www.botanikus.de)

Die Bärlauch-Wochen sind seit sieben Jahren fest in den Veranstaltungskalender der Gemeinde integriert. In sieben Restaurants und Vesperstuben werden Bärlauch-Spezialitäten frisch aufgetischt, Bäckereien bieten Bärlauch-Brot knusprig aus dem Ofen und bei verschiedenen Veranstaltungen kann Genuss erlebt werden. **Wir wünschen viel Freude & guten Appetit!**

Sie haben Fragen zu den Bärlauch-Wochen und Veranstaltungen?

Wir helfen Ihnen gerne weiter:

Tourist-Information Oberharmersbach, Dorf 60, 77784 Oberharmersbach

Tel.: 07837-277, E-Mail: tourist-info@oberharmersbach.net

www.oberharmersbach.de



Ferien
Landschaft

Gasthaus Schwarzwälder Hof

(Dienstag Ruhetag, täglich ab 16.30 Uhr und sonntags ganztags geöffnet)

- * Bärlauch-Suppe 3,50 €
- * Bärlauch-Käsespätzle mit Salatteller 9,20 €
- * Omelette-natur mit Bärlauch-Sauce und Salatteller 9,80 €
- * Forelle gebacken und filetiert mit Bärlauch-Kartoffeln und Salatteller 13,80 €
- * Rehgulasch mit hausgemachten Bärlauch-Spätzle und Salatteller 15,00 €
(als Tellergericht 12,50 €)
- * Rehgulasch mit hausgemachten Bärlauch-Spätzle und Salatteller 14,80 €
- * Schweinerückensteak, Bärlauch-Butter, Pommes und Salatteller 12,80 €
- * Hähnchenbrustfilet-natur mit Kroketten, Bärlauch-Sauce und Salatteller 12,80 €

Vesperstube Harkhof (Montag Ruhetag)

- * Bärlauch-Flädlesuppe 3,60 €
- * Bärlauch-Cremesuppe (nicht täglich) 3,80 €
- * Rühreier mit Bärlauch 4,60 €
- * Rühreier mit Speck und Bärlauch 5,30 €
- * Bibiliskäs mit Bärlauch 5,60 €



Genuss erleben:

Bei der Erlebniswanderung „Langhärde“ mit anschließendem Bärlauch-Kochworkshop im Gasthaus „Zur Linde“
Termin: 26. März 2020, 14.30 Uhr | Anmeldung bei der Tourist-Info erforderlich
DORT – Donnerstags in der Ortenau

Gasthaus Zur Linde

(Mittwoch und Donnerstag Ruhetage)

- * Cremiges Bärlauch-Sahnesüppchen mit Kracherle 4,80 €
- * Doppelte Rinderkraftbrühe mit Bärlauch-Flädle 3,80 €
- * Deftige Bärlauch-Schinken Rösti mit kleinem Salat 10,50 €
- * Schnitzel mit Bärlauch-Knusper-Haube,
Bratkartoffeln oder Pommes und Salat 14,50 €
- * Rumpsteak mit Bärlauch-Butter,
Bratkartoffeln oder Pommes und Salat 20,80 €
- * Bibiliskäs mit Bärlauch und Bratkartoffeln 7,50 €



Genuss erleben:

Bei einem Bärlauch-Spaziergang mit anschließendem Waldspeckgrillen über dem offenen Feuer im Landgasthof „Zuwälder Stüble“ | Termin: 02. April 2020, 16.30 Uhr | Anmeldung bei der Tourist-Info erforderlich
DORT – Donnerstags in der Ortenau

Landgasthof Zuwälder Stüble (Dienstag Ruhetag)

- * Cordon bleu mit Käse-Bärlauch-Füllung, Beilage nach Wahl, Salatteller 14,50 €
- * Bärlauch-Champignon-Schnitzel, Beilage nach Wahl, Salatteller 14,50 €
- * Pfannkuchen mit Bärlauch-Rahmchampignons und Salatteller 10,80 €
- * Bärlauch-Käsespätzle mit Salatteller 10,40 €



Genuss erleben:

Bei „Bärlauch gemixt!“ – einem Kräuter-Erlebnis für die ganze Familie mit Kräuterpädagogin Monika Heizmann. Es wird gesammelt, Bärlauch-Pesto zubereitet und Kräuter-Blumen-Bärlauch-Schnitten genossen.
Termin: 28. März 2020, 15.00 Uhr | Anmeldung bei der Tourist-Info erforderlich

Gasthaus Posthörnle (Mittwoch Ruhetag)

- * Bandnudeln mit Bärlauch-Champignon-Sauce 9,00 €
- * Schwarzwälder Forellenfilets an Bärlauch-Sauce mit Kartoffeln 14,90 €
- * Zanderfilets an Bärlauch-Sauce mit Bandnudeln 14,90 €
- * Rumpsteak mit hausgemachter Bärlauch-Butter und Pommes frites 18,80 €

Hotel Freihof (Mittwoch Ruhetag)

- * Bärlauch-Rahmsuppe 4,80 €
- * Lollo Rosso Salat mit Bärlauch & Tranchen vom Rind 11,50 €
- * Kalbsrückensteak mit Steinpilzrahm, Farmerkartoffel & Bärlauch-Rahmkraut 21,00 €
- * Gedünstetes Forellenfilet in feiner Bärlauch-Sahne, Gratinkartoffel und Wirsinggemüse 17,50 €
- * Mit Schafskäse und Bärlauch gefülltes Cordon bleu mit gefüllter Kartoffelstange und Wirsinggemüse 18,80 €
- * Rigatoni mit frischem Bärlauch 9,80 €

Hotel Bären (kein Ruhetag)

- * Bärlauch-Süppchen mit Kracherle 5,00 €
- * Rinderkraftbrühe mit Bärlauch-Grießnockerl 5,00 €
- * Bärlauch-Omelette mit Salzkartoffeln, Salatteller 9,50 €
- * Bärlauch-Pfannkuchen mit Champignonragout gefüllt, gem. Salatteller 9,50 €
- * Bandnudeln mit Gemüsestreifen und Bärlauch-Pesto, Salatteller 9,50 €
- * Hähnchenbrust mit Mozzarella-Bärlauch-Füllung auf Tomatensauce,
Gemüse garnitur, Kräuterspaghetti 13,00 €
- * Gefüllter Schweinebraten mit Bärlauch-Gemüsefarce,
Pommes frites, Salatteller 12,50 €
- * Oberharmersbacher Forelle mit Bärlauch gefüllt,
Petersilienkartoffeln und Salatteller 16,00 €
- * Schweinefilet in Bärlauch-Rahmsauce, Spätzle, Kroketten, Salatteller 20,00 €
- * Rumpsteak in Bärlauch-Senfkruste, Pommes frites, Salatteller 23,00 €
- * Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Bärlauch, Schinken und Käse,
Kartoffelkroketten, Salatteller 22,00 €