

Die Kulinarische Landkarte

eine Initiative von Der RATSCHLAG

20 Jahre Slow Food | Jubiläumsmenü 21. - 30. September 2012

www.kulinarische-landkarte.de

Stand:25.09.2012



Land	Convivium	PLZ	Ort / Str. / Tel. / Web	Restaurant	Menü: •Vor- •Haupt- •Nachspeise Preis Angebotstage
Baden-Württemberg	Freiburg	79379	Müllheim Posthalterweg / B3 0 76 31 - 17 87 0 www.alte-post.net	Landhotel Alte Post - das Wein- und Seminarhotel	<ul style="list-style-type: none"> • Schwarzwaldforellenfilet auf Kartoffel-Fenchelgemüse • Schweinefilet unter der Walnusskruste, Sauerkrautravioli, Hokkaido-Honig-Gemüse • Quark-Mohnknödel auf Zwetschgen-Gewürzcompott <p>Menüpreis: 34,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Baden-Württemberg	Freiburg	79206	Breisach am Rhein Kapuzinergasse 26 0 76 67 - 93 000 www.kapuzinergarten.de	Kapuzinergarten Panoramahotel und Eventrestaurant	
Baden-Württemberg	Freiburg	79249	Grüner Baum Hexentalstraße 35 07 61 - 888 680-0 www.gruenerbaum-merzhausen.de	Grüner Baum	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchenroulade mit Steinpilzen und Mohnöl • Tournedo vom Schwarzwälder Färsenrind auf Blattspinat mit Schneckenragout und gefüllter Ofenkartoffel • Quarkknödel mit Zwetschgenröster und Rotweineis <p>Menüpreis: 38,00 € p.P., Angebotstage: 21. - 30.09.</p>

Baden-Württemberg	Freiburg	79100	Freiburg Basler Straße 10 07 61 - 72 00 1 www.daskartoffelhaus.de	Restaurant Kartoffelhaus	<ul style="list-style-type: none"> • Rote Beete Salat mit Horbener Ziegenfrischkäse und Walnüssen • Filets von Bachsaibling und Forelle mit Kräutern, Kapernfrüchten und in Olivenöl gebratenem buntem Möhrengemüse, dazu gratinierte Kartoffeln • Gebackene Kartoffel - Pflaumenklöße mit Mandelkruste und Vanilleeis vom Eckhof <p>Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Baden-Württemberg	Lörrach Aktion „Schmeck das Dreiland – gut, sauber und fair“ in Kooperation mit den CV Basel (Stadt + Land) und Schnackala68 (Mulhouse)	79539	Lörrach Herrenstraße 3 0 76 21 - 940 38 50 www.restaurant.amburghof.de	Restaurant amburghof	<ul style="list-style-type: none"> • Spätsommerliche Gemüse mit Salaten, Kräutern und Meerrettichdip • Freiland-Maispoularde geschmort und gekocht in Markgräfler Burgunder mit knackigem Lauch und Pastinakenpüree • Luftiges Frischkäsemousse mit Pflaumenkompott und Pflümlisorbet <p>Angebotstage: 21. + 22.09. (Freitag + Samstag, 12-14 h und ab 18 h)</p>
Baden-Württemberg	Lörrach Aktion „Schmeck das Dreiland – gut, sauber und fair“ in Kooperation mit den CV Basel (Stadt + Land) und Schnackala68 (Mulhouse)	79539	Lörrach Basler Strasse 169 0 76 21 - 425 83 33 www.restaurant-dreikoenig.de	Restaurant Drei König	<ul style="list-style-type: none"> • „Himmel & Erde“ gebratene Blut- und Leberwürste auf Apfel-Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln • Glasierte Kalbshaxe vom Hinterwälder Kalb, Gemüseragout und Rosmarin-Kartoffeln • Zwetschgenterrine mit Zimteis <p>Angebotstage: 21. - 23.09. (Freitag – Sonntag)</p>
Baden-Württemberg	Lörrach Aktion „Schmeck das Dreiland – gut, sauber und fair“ in Kooperation mit den CV Basel (Stadt + Land) und Schnackala68 (Mulhouse)	79539	Lörrach Wallbrunnstraße 31 0 76 21 - 244 44	Brauereigaststätte Lasser	<ul style="list-style-type: none"> • Zwiebelsuppe und Salat • Kleines Wiesentäler Mostfleisch mit Bratkartoffeln • Apfelomelett <p>Angebotstage: 21. + 22.09. (Freitag + Samstag)</p>
Baden-Württemberg	Lörrach Aktion „Schmeck das Dreiland – gut, sauber und fair“ in Kooperation mit den CV Basel (Stadt + Land) und Schnackala68 (Mulhouse)	79539	Lörrach Chesterplatz 9 0 76 21 - 167 70 25	Café-Bistro Glashaus	<ul style="list-style-type: none"> • Mild geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeeren und Salatbouquet • Wirsingroulade auf Wurzelgemüse mit Knöpfle • Eis vom Seebodenhof mit Obstragout <p>Angebotstage: 21.+ 22.09. (Freitag + Samstag bis 18:00 Uhr)</p>
Baden-Württemberg	Lörrach Aktion „Schmeck das Dreiland – gut, sauber und fair“ in Kooperation mit den CV Basel (Stadt + Land) und Schnackala68 (Mulhouse)	79539	Lörrach Basler Straße 157 0 76 21 - 32 62	Café Pape	<ul style="list-style-type: none"> • Badische Nudelsuppe • Feldsalat mit geröstetem Speck • Tafelspitz mit Preiselbeeren und Meerrettichsauce, dazu Schnittlauch-Kartoffeln <p>Angebotstage: 21. + 22.09. (Freitag + Samstag, 11-14 Uhr, geöffnet bis 18 Uhr)</p>

Baden-Württemberg	Lörrach Aktion „Schmeck das Dreiland – gut, sauber und fair“ in Kooperation mit den CV Basel (Stadt + Land) und Schnackala68 (Mulhouse)	79539	Lörrach Basler Straße 139 0 76 21 - 919 37-0 (Zentrale Museum)	Café Museum	<ul style="list-style-type: none"> • Aprikosen- und Zwetschgen-Wähen Schwarzwälder Kirschtorte Badischer Käsekuchen <p>Angebotstage:(Freitag - Sonntag, 14.30 - 18 Uhr)</p>
Baden-Württemberg	Ostalb-Limpurger Land	74541	Vellberg-Eschenau Ortsstr. 13 0 79 07 - 22 94 www.eschenau-rose.de	Bioland-Restaurant Rose	<ul style="list-style-type: none"> • Gegrillte, mit Maischens Bio-Schafskäse gefüllte Weckelweiler Auberginen an buntem Salat mit hausgebackenem Dinkelbaguette • Zweierlei aus dem Hohenloher Reh auf Süßdoldensoße mit bunten Bio-Karotten und zweifarbigem Kartoffelrolle (aus alten Kartoffelsorten) oder Brennessel-Einkorn-Nocken auf buntem Karottengemüse mit Süßdoldensoße (vegetarische Variante) • Eschenau Apfelvariation mit Schokoladenminzeeis (Schokoladenminze aus Eigenanbau) <p>Menüpreis: Fleischmenü 27,00 €, vegetarisches Menü 23,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Baden-Württemberg	Ostalb-Limpurger Land	73466	Lauchheim Schloss Kapfenburg 0 73 63 - 96 18 0 www.schloss-kapfenburg.de	Restaurant Fermata im Schloss Kapfenburg	<ul style="list-style-type: none"> • Cremesuppe vom Muskatkürbis • Geschmortes Kalbsbäckchen mit zweierlei glasierten Karotten und Kartoffel-Steinpilz-Küchle • Panna-Cotta von Holunderblüten mit Zwetschgenragout <p>Menüpreis: Fleischmenü 35,00 €, Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Baden-Württemberg	Ostalb-Limpurger Land	73566	Bartholomä Helmut-Ginzkey-Weg 10 0 71 73 - 716 408 www.scheunenwirtin.de	Scheunenwirtin	<ul style="list-style-type: none"> • Knuspriger Gemüsestrudel mit feiner Kräutersoße • Kürbiscarpaccio und frisches Holzofenbrot • Geschmorte Braten vom Axix-Hirsch mit Herbsttrompeten Kräuterofenschlupfer • Bäuerliche Nuss-Steußel-Kuchen karamelisiert serviert mit Fruchtsorbet <p>Angebotstage: 28.09.</p>
Baden-Württemberg	Schwarzwald/Baden	72250	Freudenstadt Strassburger Strasse 99 0 74 41 - 88 93-0 www.hotel-langenwaldsee.de	Hotel Langenwaldsee	<ul style="list-style-type: none"> • Süpple vom Kürbis aus Ludwigs Garten unter Cappuccino-Schaum • Medaillon vom Reh aus Freudenstädter Wäldern an Stachelbeer-Confit-Apfel, heimisches Schmorgemüse und selbstgemachten Brettspätzle • Parfait von Schwarzen Walnüssen an sautierten Rosen-Apfelspaltenbr <p>Menüpreis: 42,50 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>

Baden-Württemberg	Schwarzwald/Baden	77815	Bühl Schwanenstraße 4 0 72 23 - 979 15 30 www.schwanen-buehl.de	Wirtshaus Schwanen in Bühl	<ul style="list-style-type: none"> • Lauwarmer Monte Ziego mit Feigensenf auf gebratenem Fenchel • Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Sauce Bernaise und Bratkartoffeln • Flammkuchen mit Weintrauben, flambiert mit badischem Spätburgunderresterbrand <p>Menüpreis: 22,50 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Baden-Württemberg	Schwarzwald/Baden	79244	Münstertal / Schwarzwald Spielweg 61 0 76 36 - 70 90 www.spielweg.com	Spielweg Romantikhotel	<ul style="list-style-type: none"> • herbstliche Vorspeise vom Hinterwälder Kalb • Münstertäler Reh & Wildschwein • dreierlei Käse aus der eigenen Rohmilchkäserei <p>Menüpreis: 40,00 € Angebotstage: 21. - 30.09. .</p>
Baden-Württemberg	Stuttgart	70734	Fellbach Rommelshauer Straße 9 Tel: 0 7 11 - 578 15 15 www.moiakaefer.info	Weinstube Moiakäfer	<ul style="list-style-type: none"> • Carpaccio vom Hokkaidokürbis mit Ziegenfrischkäse und gebratenen Pilzen • Lemberger - Rostbraten zart rosa gebraten mit karamellisierten Schalotten in Zwetschgensoße und Kräuterschupfnudeln • Nonnenfüzle mit eingelegten Gaishirtle und Zimtparfait <p>Menüpreis: 28,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Baden-Württemberg	Stuttgart	71032	Böblingen Kalkofenstraße 20 0 70 31 - 660 00 www.reussenstein.com	Hotel Restaurant "Zum Reussenstein"	<ul style="list-style-type: none"> • Rahmsüppchen vom schwäbischen Feldkürbis mit Kernöl und kandiertem Ingwer • Frischlingsragout im Zwetschgensößle mit pfannenwarmen Wildkräuterflädle <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biolinsen von der Alb mit feinem Wurzelgemüse und hausgemachten Spätzle (vegetarisch) • Komposition von frischem Landjoghurt und Spätsommerbeeren <p>Menüpreis: 32,00 € Angebotstage: 21. - 29.09.</p> <p>Am Sonntag, den 30. September, gibt es (zum gleichen Preis) noch ein ganz besonderes Menü:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebackene Kalbspraline auf lauwarmem Bratkartoffelsalat • Variation vom Schmorbraten mit hausgemachten Spätzle • Duett von Waldenbucher Bitterschokolade und Spätsommerbeeren <p>Menüpreis: 32,00 € Angebotstag: Sonntag, 30.09.</p>

Bayern	Augsburg	86150 Augsburg Am Perlachberg 8 0 821 - 440 821 1 www.delicat-essen.eu	delicat.essen	<ul style="list-style-type: none"> • Rehchanneloni auf sautierten Steinpilzen mit Wacholder-Limettenjus • Souffliertes Forellenfilet mit Flusskrebssen und Saubohnen im Kartoffelbaumkuchen • Versoffener Zwetschgenröster mit Tahiti-Vanilleeis und Espressohippe <p>Menüpreis: 39.00 € Angebotstage: 22./ 23. 9. und 27./28./29.9.</p>
Bayern	Augsburg	86551 Aichach-Sulzbach Tränkstr. 6 0 82 51 - 71 54 www.tavernwirt.de	Zum Tavernwirt	<ul style="list-style-type: none"> • Roastbeef vom Affinger Rehrücken mit Bratapfelkompott • Herbstlicher Salat mit Nüssen • Zweierlei vom Wittelsbacher Weideox mit glaciertem Spitzkraut und Kartoffelroulade • Birnenstrudel mit hausgemachtem Karamelleis <p>Menüpreis: 38.00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Bayern	Augsburg	86438 Kissing Gewerbering 3 0 82 33 - 200 05 www.kuehners-landhaus.de	Kühners Landhaus	<ul style="list-style-type: none"> • Gebeiztes Rehrückenfilet mit Schwammerlsulz und Weintraubensalat • Gebratenes Zanderfilet auf Thymian-Aprikosen-Graupenrisotto und kandierten Kirschtomaten • Topfen-Palatschinken mit Zimt-Zwetschgeneis und Nougatschaum <p>Menüpreis: 35.00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Bayern	Augsburg	86316 Haberskirch St-Stefan-Straße 53 0 821 - 783 412 www.gasthof-lindermayr.de	Landgasthof Lindermayr	<ul style="list-style-type: none"> • Bunte Blattsalate mit Senf-Honig dressing und gebeizter Lachsforelle, Baguette • Ox`nroulade vom Wittelsbacher Ox mit geschmorten Kürbis-Honig-Thymianschalotten dazu Kartoffelpürre • Trilogie vom Apfel aus dem hauseigenen Garten <p>Menüpreis: 24,80 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Bayern	Augsburg	86356 Neusäß Ulmer Str. 15 0 821 - 481 463 www.cafe-ertl.de	Café Ertl	<ul style="list-style-type: none"> • Schwäbische Brätstrudel in Kalbskraftbrühe • Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln und Rosenkohl • 3 kleine Reiberdatschi mit Apfelkompott vom Jakob-Fischer-Apfel <p>Menüpreis: 21,90 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>

Bayern	Augsburg	86150	Augsburg Im Annahof 4 0 821 - 455 078 1	annaEVENT GmbH	<ul style="list-style-type: none"> • Waldpilz-Essenz mit Rosmarinschaum und Bauernbrot-Lardon • Schmorbraten vom Wittelsbacher Weideochsen mit Kräuterquark-Knödeln und `annas` Blaukraut • Lavendel-Creme Brûlée mit weißem Schokoladeneis und Pfefferminzöl <p>Menüpreis: 31,40 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Bayern	Augsburg	89423	Gundelfingen Lauinger Str. 52 0 90 73 - 958 640 www.hotelgasthof-sonne.de	Hotel Gasthof Sonne	<ul style="list-style-type: none"> • Fisch-Variationen aus hauseigenem Fischteich: Carpaccio von der Lachsforelle und geräucherter Zopf von Bachforelle und Saibling mit feinem Kürbis-Panna-Cotta an Gundelfinger Pflücksalaten und Kräuter-Focaccia • Aus unserem Donauwald schussfrisch: Rehschulter in Rotwein-Gewürzsud schonend gegart, auf Holunderbeersoße mit Birnen-Kartoffelplätzchen und glacierten Gelben Vanille-Karotten-Bündchen • Aus unserem Obstgarten: Soufflierte Apfelspalten mit Zwetschgensorbet <p>Menüpreis: 32,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Bayern	Augsburg	86157	Augsburg Luitpoldbrücke, Hessenbachstr. 1 08 21 - 522 965 www.cafe-schenk.de	Konditorei-Café Schenk	<ul style="list-style-type: none"> • Würzsalate mit gebeiztem Schweinefilet vom Wittelsbacher Landschwein mit Aprikosen-Salbeichutney und Speckchip • Geschmorter Kalbstafelspitz auf Kürbisgnocchi und gebratenen Pilzen • Steinobstknödel mit geriebenem Quark <p>Menüpreis: komplett: 19,80 € als 2 Gang Menü 15,20 € Angebotstage: 21. - 30.09. täglich von 11.30 Uhr – 15.00 Uhr</p>
Bayern	Mainfranken Hohenlohe	96181	Rauhenebrach Schindelsee 1 0 95 49 - 987 60 www.schindelsee.de	Gasthaus Hofmann	<ul style="list-style-type: none"> • Allerhand von der Mönchherrsdorfer Forelle, HeuAlblinsen, Bamberger HörnlaChips • Gefüllter Gockel, Steinpilzjus, Herbstgemüse • Zibartencreme, HutzelbirnenEis, WalnussSchlupfer <p>Menüpreis: 36,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>

Bayern	Mainfranken Hohenlohe	97340	Marktbreit Bahnhofstr. 9 0 93 32 - 13 16 www.michelsstern.de	Michel's Stern	<ul style="list-style-type: none"> • Galantine vom Hüttenheimer Bio Hähnchen, danach Rinderkraftbrühe mit Ochenschwanzravioli • Rücken vom Steigerwälder Reh, rosa gebraten mit Roter Beete und Schupfnudeln • Creme Brulee von Markt Herrnsheimer Ziegenkäse mit Birnenragout und Rosmarineis <p>Menüpreis: 36,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Bayern	Mainfranken Hohenlohe	63927	Bürgstadt Hauptstraße 30 0 93 71 - 978 80 www.adler-buergstadt.de	Adler Landhotel	<ul style="list-style-type: none"> • Hausgebeizte Odenwälder Lachsforelle mit Reibekuchen und grüner Sauce • Bürgstadter Ochsenrücken in Kräuterkruste aus dem ADLERgarten mit Gartengemüse und Rosmarinkartoffeln • Frische Zwetschgen mit Gewürztraminer-Weinschaum und Vanilleeiscreme (6,90 €) <p>Menüpreis: 38,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Bayern	Mainfranken Hohenlohe	97070	Würzburg Neubastr. 7 0 931 - 309 30 www.rebstock.com	Hotel Rebstock	<ul style="list-style-type: none"> • Flusskrebse im Gemüse-Safran-Sud mit Zanderklößchen • Lachsforellenroulade in Scheurebensauce mit Spinat-Kartoffel-Püree • Schlosserbuben mit Quitteneis <p>Menüpreis: 36,50 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Bayern	Mainfranken Hohenlohe	97616	Bad Neustadt OT Brendlorenzen Hauptstraße 206 0 97 71 - 631 988 2 www.die-scheune-nes.de	Café-Restaurant Die Scheune	<ul style="list-style-type: none"> • Klare Tomatenessenz mit gelierten Tomaten-Chili-Würfeln und weißer Tomatenmousse (4,80 €) • Medaillons vom Rhön Lamm mit Rotweinjus, Babymangold aus dem eigenen Garten und Rosmarinkartoffeln (24,50 €) • Karamellisierte und flambierte Geishirtlebirne mit Mousse au Chocolat und Schokoladenkuchenwürfel(5,50 €) <p>Menüpreis: 34,80 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>

Bayern	Mainfranken Hohenlohe	97762	Hammelburg OT Morlesau Morlesauerstrasse 3+6 0 93 57 - 479 www.hotel-noeth.de	Gasthof Nöth	<ul style="list-style-type: none"> • Rote Beete Mousse mit Feldsalat dazu Speckcroutons • Wildkraftbrühe mit Porto verfeinert, dazu gebratene Waldpilze aus dem Morlesauer Wald • Cordon bleu vom Wild (je nach Angebot Hirsch oder Wildschwein) in der Nusskruste, Reduktion vom Fränkischen Spätburgunder,auf Kürbiströsti, dazu herbstliches Gemüse • Parfait von "Schwarze Nüss " , glacierte Maronen, Zwetschgenröster <p>Menüpreis: 39.00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Bayern	Mainfranken Hohenlohe	74541	Vellberg-Eschenau Ortsstr. 13 0 79 07 - 22 94 www.eschenau-rose.de	Bioland-Restaurant Rose	<ul style="list-style-type: none"> • Gegrillte, mit Maischens Bio-Schafskäse gefüllte Weckelweiler Auberginen an buntem Salat mit hausgebackenem Dinkelbaguette • Zweierlei aus dem Hohenloher Reh auf Süßdoldensoße mit bunten Bio-Karotten und zweifarbiger Kartoffelrolle (aus alten Kartoffelsorten) • Eschenau Apfelvariation mit Schokoladenminzeeis (Schokoladenminze aus Eigenanbau) <p>Menüpreis: 33,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Bayern	Mainfranken Hohenlohe	97246	Eibelstadt Mühle 2 0 93 03 - 984 37 82 www.gambero-rosso.eu	Gambero Rosso	<ul style="list-style-type: none"> • Lauch - Focaccia • Rote-Beete-Ravioli / Zitronen-Ricotta-Füllung / Kresse • Rinderrouladen - Parmaschinken / Mangold / Parmiggiano und Selleriepüre • Apfelkräpfli / hausgemachtes Vanilleeis <p>Menüpreis: 33,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Bayern	Mainfranken Hohenlohe	97070	Würzburg Gressengasse 1 0 931 - 52 77 0 www.weinhaus-stachel.de	Restaurant und Weinhaus "Zum Stachel"	<ul style="list-style-type: none"> • Filet vom Wildsaibling mit Haselnussbutter und Rosmarin, herzhaftem Kürbisgemüse und Böttigheimer Orchideen Linsen • Schwarzenauer Rehkeule rosa gebraten in Sauce von eingemachten Sommerhäuser Kirschen, würziger Apfelstrudel und Klößchen vom Reichenberger Gelbweizen • Dreierlei von der „Geishirtle“ –Birne Sorbet, Creme brûlée und eingeweckt <p>Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Bayern	Mainfranken Hohenlohe	96166	Kirchlauter Pettstadt 1 0 95 36 - 221 www.gutshof-andres.de	Gutshof Andres	<ul style="list-style-type: none"> • Tartar vom heimischen Karpfen mit Senfgurkensalat und Kren-Sauerrahmmousse • Zweierlei von der fränkischen Bauernente - eingerollte Keule und rosa Brust - mit Bamberger Wirsing und Speckklößen • Holunderküchla mit Quitteneis und dessen Essig <p>Menüpreis: 31,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>

Berlin	Berlin	10965	Berlin Yorckstrasse 83 0 30 - 782 58 21 www.etahoffmann-berlin.de	Restaurant e.t.a. hoffmann	
Berlin	Berlin	10829	Berlin Hochkirchstraße 8 030 - 782 58 21 www.cafe-aroma.de	Café Aroma	<ul style="list-style-type: none"> • ANTIPASTI: Anguilla in carpione (Frischer Aal aus Brandenburger Gewässern, gebraten und süß sauer eingelegt) 14,00 € • PASTA: Gnocchetti di zucca con fonduta di formaggio delle alpi (regionaler Bio-Kürbis als Gnocchi mit Alpen-Käse-Fondue, Käse „Puzzone di Moena“ Presidio Slow Food aus dem Trentino) 12,00 € • SECONDI PIATTI DI PESCE: Lucioperca con zabaglione di capperi di Pantelleria (Frischer Zander aus Brandenburger Gewässern, Kapern aus Pantelleria - Presidio Slow Food aus Sizilien) 18,00 € • SECONDI PIATTI DI CARNE: Capretto in umido servito con polenta (Zicklein von kleinen Züchtern im Spreewald mit Saisonkräutern geschmort und Bauern-Polenta) 19,50 € • DESSERT: Pannacotta con prugne al vinsanto (Pannacotta mit regionalen Pflaumen in Dessertwein) 5,00 € <p>DREI GÄNGE MENÜ DEGUSTAZIONE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kürbis-Gnocchi mit Alpen-Käse-Fondue - Zicklein mit Saisonkräutern geschmort und Polenta - Pannacotta mit Pflaumen in Dessertwein <p>30,00 € pro Person und...</p> <p>Am 30. September 2012 - ab 19.00 Uhr für Slow Food Mitglieder: Vier Gänge Buffet mit Produkten von kleinen Produzenten aus Brandenburg und ausgesuchten italienischen Spezialitäten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vorspeise - Verschiedene Pasta - Fleisch und Fisch Gerichte - Dessert und Käse <p>30,00 € pro Person Fl. Wein zum Jubiläumspreis 12,00 €</p> <p>Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Brandenburg	Potsdam	14558	Nuthetal Arthur-Scheunert-Allee 125 0 33 200 - 828 88 www.237oxhoft.de	Restaurant 237OXHOFT	<ul style="list-style-type: none"> • Gepökelte Sallower Schweinebäckchen, Wildkräutersalat aus Annes Garten, Bio-Linsen, Holunder Vinaigrette • Filet von der Fläminger Lachsforelle, wilde & zahme Möhre, Béchamel Kartoffeln, wie meine Oma sie gemacht hat • Ein Spaziergang über die Streuobstwiese – als Soufflé, Parfait & Kompott <p>Menüpreis: 26,00 € Angebotstage: 21. - 30.09. (Di - So)</p>

Brandenburg	Potsdam	03238 Finsterwalde Bahnhofstraße 3 0 35 31 - 22 14 www.goldenerhahn.com	Hotel und Restaurant Goldener Hahn	<ul style="list-style-type: none"> • Kleiner Gruß aus der Küche • Kräuter-Quarkmousse Leinöl-Kieselsteine Gurkenchutney Wiesenkräutersalat • Niederlausitzer Heidelamm Bohnen-Kartoffel-Chartreuse • Apfel Karamell Haselnuss <p>Menüpreis: 30,00 € Angebotstage: 21. - 30.09. (Di - Sa)</p>
Hessen	Frankfurt/Main	60311 Frankfurt/Main Römerberg 6 069 - 21 99 99 52 www.table-schirn.de	TABLE Café - Bar - Restaurant in der Schirn Kunsthalle	
Hessen	Frankfurt/Main	60596 Frankfurt - Sachsenhausen Schneckenhofstr. 11 069 - 976 916 76 www.restaurantcaracol.com	Restaurant Caracol	
Hessen	Frankfurt/Main	60318 Frankfurt Glauburgstraße. 34 0 69 - 478 614 36 www.suppeditpe.de	Suppe Dippe	<ul style="list-style-type: none"> • Hokkaido-Suppe mit Kürbiskernen und -öl • Frankfurter Grüne Soße mit Tafelspitz und Butterkartoffeln • Apfelweinpudding mit Vanillesahne <p>Menüpreis: 21,90 € Angebotstage: 24. - 29.09. (Montag - Samstag)</p>
Hessen	Marburg/Mittelhessen	35578 Wetzlar 0 64 41 - 569 399 0 www.malcomess-restaurant.de	Malcomess´ - Ihr Restaurant am Kornmarkt	<ul style="list-style-type: none"> • Fruchttige Kürbis-Curry-Suppe (Kürbisse aus Hüttenberg) mit gebackener Garnele (gluten- und laktosefrei möglich) • In Zitronen-Knoblauch-Butter gebratene Forellenfilets aus Sinn mit Erbsen-Minz Püree (glutenfrei, laktosefrei möglich) • Zarter deutscher Kalbstafelspitz mit Malcomess´ Grüner Sauce und hausgemachten Schupfnudeln (glutenfrei) • Malcomess´ Grießkrapfen an Zwetschgenkompott <p>Menüpreis: 39,50 € Angebotstage: 26. - 30.09.</p>

Hessen	Marburg/Mittelhessen	35039	Marburg-Schröck 0 64 24 - 9 26 30 www.gaststaette-balzer.de	Gaststätte und Gästehaus Balzer	<ul style="list-style-type: none"> • Kürbis Suppe aus Bauerbacher Kürbis mit Speckstreifen (3,20 €) oder • Frisches Bauernbrot mit Hausgemachtem Kochkäse und Zwiebeln garniert (3,80 €) • „Mandokrestje“: Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Kochkäse überbacken, das Ganze auf Röstbrot mit herbstlichen Salaten (8,50 €) oder • „Frooß“: Weißkraut mit würzigem Rinderhack geschichtet und im Backofen gegart, dazu leckere Schmandsoße und Salzkartoffeln (9,00 €) • Leckere süße Herz-Kürbiswaffeln mit Bauernhof-Vanille-Eis (4,50 €) oder • Hessische Apfel-Schmand-Creme mit Zimtucker (3,50 €) <p>Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Hessen	Rheingau	65205	Wiesbaden-Erbenheim 0 611 - 73 74 - 0 www.mechtildshausen.de	Domäne Mechthildshausen	<ul style="list-style-type: none"> • Gebeitzte Charolaihüfte in Schalotten-Vinaigrette und gebratenen Pfifferlingen • Coq au Vin • Topfenknödel aus dem Vanillesud mit Zwetschenröster und weißem Zimtrahmreis <p>Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Hessen	Rheingau	65201	Wiesbaden-Frauenstein Herrnbergstrasse 17-19 0 611 - 94 28 90 www.weinhaus-sinz.de	Weinhaus Sinz	<ul style="list-style-type: none"> • Rheingauer Rieslingsüppchen oder Wildkräutersalat • Rehbraten aus Rheingauer Jagd oder: Bandnudeln mit sautierten Steinpilzen oder: Forelle aus der Wisper (Müllerin Art) • Krokantparfait mit Frauensteiner Kirschkompott <p>Menüpreis: 19,92 € Angebotstage: 21. - 23.09. und 26. - 30.09.</p>
Hessen	Rheingau	65375	Oestrich-Winkel Rheingastr. 129 0 67 23 - 26 14 www.corvers-kauter.de	Weingut Dr. Corvers-Kauter	
Hessen	Rheingau	65347	Hattenheim Hauptstr. 25 0 67 23 - 913 960 www.weinpunkt-vinothek.de	Weinpunkt	<ul style="list-style-type: none"> • Terrine von der Wisperforelle • Ragout vom Rheingauer Frischling • Karamalisierte Birnentarte <p>Angebotstage: 21. - 30.09.</p>

Niedersachsen	Göttingen	37073	Göttingen Obere Karspüle 22 0 551 - 566 16 www.restaurant-gauss.de	Gauß - Restaurant am Theater	<ul style="list-style-type: none"> • Rolle vom Witzenhäuser Freilandhuhn, Salat und Püree von Sellerie • „Verschiedenes vom Göttinger Leinelamm mit Thymianjus, Liebstöckelpuffer • Törtchen vom Boskopapfel und Karamell <p>Menüpreis: 28,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Niedersachsen	Göttingen	37083	Göttingen Hauptstraße 62 0 551 - 790 602 4 www.gasthaus-muskat.de	Gasthaus Muskat	<ul style="list-style-type: none"> • Herbstliche Blattsalate mit hausgemachtem Rehschinken in Kräutervinaigrette • Ziegencurry mit Ingwermöhren und Couscous • Parfait von Walnusskrokant <p>Menüpreis: 29,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Niedersachsen	Göttingen	34346	Hann.Münden Buschweg 40 0 55 41 - 99 80 ww.biohotel-werratal.de	Biohotel Werratal	<ul style="list-style-type: none"> • Gebratene Agnolini vom Frankenhäuser Rind (Fleisch vom Bunt gefleckte Norddeutschen Niederflurrind von der Staatsdomäne Frankenhausen der Fakultät für ökologische Agrarwissenschaften der Universität Kassel) in einer würzigen Nage auf tomatisiertem Blattspinat (Biolandgärtnerei Müller, Witzhausen) • „Duett vom Meissner Lamm“ (Meissner Hüteschäferei Timmerberg): Rosa gebratener Rücken und gefüllte Cannelloni, Grüne & gelbe Schnippelbohnen mit Kalamataoliven-Kartoffelstampf (Kartoffel von der Staatsdomäne Frankenhausen) • Quarksoufflé im Crepesmantel mit Pflaumenröster, Haselnusskrokanthippe und Pflaumen-Joghurteis. Alles 100% Bio! DE-ÖKO-006 <p>Menüpreis: 29,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Niedersachsen	Hannover	37619	Hehlen Schloßstr. 2 0 55 33 - 409 154 www.die-kaffeewirtschaft.de	Die Kaffeewirtschaft – Schloß Hehlen	<ul style="list-style-type: none"> • Mit Machwitz Kaffee gebeizter Lachs Esperder Bio-Blattsalate Blüten aus dem Schloßgarten Balsamicovinaigrette mit Ottensteiner Rapsöl • Sous vide gegarter Tafelspitz vom Sollinger Auerochsen Meerrettichsauce Bio Mangold mit Sievershagener Honig Gugelhupf mit Kartoffel und Pastinake vom Marienhof • Dreierlei aus dem Schloßgarten: Brombeer-Cupcake Zwetschgen-Kompott Walnuß-Parfait <p>Menüpreis: 39,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>

Niedersachsen	Lüneburg	21368	Harmstorf Horndorfer Weg 4 0 58 51 - 979 51 10 www.cafe-himmelhoch.de	Hofcafé & Restaurant Himmelhoch	<ul style="list-style-type: none"> • Gebeiztes Saiblingfilet an Meerrettich–Apfelmousse und Pumpernickel • Heißes Roastbeef vom Heckrind mit kleinen Gemüsen im Kartoffelnest und herbstlichem Kartoffelpudding • Rote Früchtchen im Schokotöpfchen gratiniert auf Vanillespiegel <p>Menüpreis: 30,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Niedersachsen	Osnabrück	49536	Lienen Thieplatz 1 0 54 83 - 310 www.pellemeier.de	Restaurant-Café Pellemeier	<ul style="list-style-type: none"> • Cremesuppe von der Schwarzwurzel • Geschmorte Rinderbäckchen in einer Rotweinsauce mit gebutterten Bohnen und Stampfkartoffeln • Westfälische Quarkspeise mit Pumpernickel und Kirschen <p>Menüpreis: 24,90 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Niedersachsen	Osnabrück	49767	Twist Kirchstr. 25 0 59 36 - 904 770 www.gasthof-backers.de	Landgasthof Backers	<ul style="list-style-type: none"> • Leicht gepökeltes Haxenfleisch mit Erbspüree und Garenkräutersalat • Gebratener Rücken und geschmorte Schulter, Mangold und Tomaten, Gratin von Linda und Blauer Hermann • Zwetschge und Pumpernickel <p>Menüpreis: 33,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Nordrhein-Westfalen	Bergisches Land	45549	Sprockhövel Elberfelder Str. 100 02 02 - 25 26 20 www.auf-dem-brink.de	Landgasthof Auf dem Brink	<ul style="list-style-type: none"> • Suppe vom Hokkaido-Kürbis mit Türmchen von Panhas, Gewürzorange und Wildkräuter • Gekrusteter Schweinebauch und Medaillon vom hällischen Landschwein, Burgunderjus, Dicke Bohnen mit Tomaten und Schmorzwiebel, Kartoffel-Pfifferling-Ravioli, Petersilienchips • Gefüllte Birne im Burger Brezel Kleid mit Apfelschaum und Pflaumensorbet <p>Menüpreis: 29,90 € Angebotstage: 21. - 30.9.</p>
Nordrhein-Westfalen	Dortmund	44265	Dortmund Am Ellberg 1 02 31 - 462 736 www.overkamp-gastro.de	Landgasthof Auf dem Brink	siehe oben (Bergisches Land)

Nordrhein-Westfalen	Dortmund	44265 Dortmund Am Ellberg 1 02 31 - 462 736 www.overkamp-gastro.de	Overkamp Eine gute Stube in Dortmund	<ul style="list-style-type: none"> • Carpaccio von Baumüllers Lachsforelle mit warmen Linsensprossen-Gemüse • Overkamps Lammhaxe aus dem Ofen • Stippmilch mit Beeren <p>Menüpreis: 29,50 € (für Slow Food Mitglieder: 25,00 €) Angebotstage: 21. - 30.9.</p>
Nordrhein-Westfalen	Essen	45239 Essen Ruhrtalstr.19a 02 01 - 486 458 25 www.leckerwerden.de	lecker werden GmbH	<ul style="list-style-type: none"> • Gratiniertes Ziegenkäse vom Hof Sondermann auf Salaten von den „Feldfreunden“ aus eigenem Anbau • Westfälisches Limousinrind (dry aged - 28 Tage -) mit Stielmus-Kartoffelstampf aus eigenem Anbau und Schalottenjus • Jahreszeitliche Dessertvariation „lecker werden“ <p>Menüpreis: 39,00 € Angebotstage: 1./22.09. und 28./29.09.2012 (jeweils 12.00 – 1430 Uhr)</p> <p>Im Rahmen des Slow Food-Jubiläums bietet lecker werden einen regionale Produkte verarbeitenden Kochkurs an: „20 Jahre Slow Food – Wir kochen ein regionales Menü“</p> <ul style="list-style-type: none"> • 27.09.September 2012, 18.00 Uhr (ca. 6 Std.) • Kosten: 120,- €/Teiln., max.: 14 Teilnehmer, incl. Menu, Getränke, Bereitstellung von Schürzen, Rezeptsammlung
Nordrhein-Westfalen	Essen	45130 Essen-Rüttenscheid Goethestraße 63-65 02 01 - 877 718 68 www.einmahlig-essen.de	Restaurant Einmahlig	<ul style="list-style-type: none"> • Brennesselpesto • Wildrosensalat und geräucherte Forelle • Tafelspitz von der Ochsenbrust mit roter Rübchensauce und Bouillon-Kartoffeln • Hollunderblüten Lavendelmousse <p>Menüpreis: 35,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Nordrhein-Westfalen	Essen	45128 Essen-Rüttenscheid Rüttenscheider Straße 18 02 01 - 451 95 47 www.ponistra.de	Restoran Ponistra	<ul style="list-style-type: none"> • Marinierte Paprikafilets und Ziegenkäse in Basilikum-Olivenöl und Kapern • Lauch–Melone–Gemüse–Süppchen, scharf abgeschmeckt • Steckrübe–Möhren–Küchlein auf Meerrettichrahmspiegel • Grünkern–Gemüse, Wirsing–Roulade in Birnen–Blauschimmelkäsesauce • Tiramisu nach Art des Hauses mit Dinkel–Vollkornbiskuit - ohne rohe Eier <p>Menüpreis: 22,50 € Angebotstage: 25. - 29.09.2012 (Abends)</p>

Nordrhein-Westfalen	Essen	45131	Essen-Rüttenscheid Wegenerstr. 3 02 01 - 959 69 30 www.rotisserie-ruettenscheid.de	Rotisserie du Sommelier	<ul style="list-style-type: none"> • Amuse Geule • Sautierte Graftschafter Weinbergsschnecken in Kräuterrahmsüppchen • Türmchen von gezupfter Schweinshaxe und Wurzelgemüse, Sauce Foyot • Orangenkuchen von Waltroper Ricotta und Schmand-Vanille-Sorbet <p>Menüpreis: 39,00 € Angebotstage: 21./22.09. und 25. - 30.09.</p>
Nordrhein-Westfalen	Essen	45257	Essen-Byfang Nöckersberg 65 02 01 - 848 140 www.landhaus-schnitzler.de	Schnitzlers	<ul style="list-style-type: none"> • Zanderfilet an einem Kürbis-Birnen-Sesamsalat • Geschmortes Schaufelstück vom Rind mit Kartoffel-Wirsingbällchen • Ziegenfrischkäse vom Vulkanhof im Walnuss-Krokantmantel mit Reneclaude-Johannisbeerkonfitüre und Walnussbrot <p>Menüpreis: 34,00 € Angebotstage: 21. - 23.09. und 26. – 30.09.</p>
Nordrhein-Westfalen	Essen	45257	Essen (Werden/Kupferdreh) Hammerstr. 116 02 01 - 848 507 7 www.essensfreude.de	Villa Kunterbunt	<ul style="list-style-type: none"> • Feine Muskatkürbissuppe mit Lambratwurstscheiben von unserem Metzger und/oder • Frischer Salat vom Feld in Apfeldressing mit Rote Bete und Walnüssen • Frische Forelle aus Heiligenhaus auf einem Fenchel-Kartoffelpüree mit Petersilienpesto und/oder • Butterweicher Tafelspitz mit karamellisierten Kohlrabi und Möhrenstäbchen, Bouillonkartoffeln und Honigsensauce • Erfrischendes Birnensorbet auf warmen, milden Ziegekäse und/oder • Frischer Pflaumencrumble mit Vanilleeis von KiKa's <p>Menüpreis: 33,50 € (3-Gang-Menü) 39,50 € (4-Gang-Menü) Angebotstage: 21./22.09. und 25. – 30.09.2012</p>
Nordrhein-Westfalen	Mittleres Ruhrgebiet	45549	Sprockhövel Gevensberger-Str. 127 0 23 39 - 914 312 www.habbel-restaurant.de	Habbel's Essen & Trinken	<ul style="list-style-type: none"> • Trilogie von der heimischen Bachforelle mit Emulsion aus dem eigenen Garten. (Tatar auf Pumpernickel, aus dem Räucherofen, als Mousse). • Westfälisches Spanferkel und Blutwurst auf Urwurzsauce (Urwurz= eigener Kräuterlikör) mit Kartoffelsoufflé, Spitzkohlsäckchen und Pastinaken. • Mousse vom heimischen Ziegenquark und Melisse aus dem eigenen Kräutergarten, Birnenkompott und Sorbet mit Habbel's Traubentrester Destillat verfeinert. <p>Menüpreis: 35,00 € Angebotstage: 22./23. und 25. - 30.09.</p>

Nordrhein-Westfalen	Mittleres Ruhrgebiet	44791	Bochum Gudrunstr. 9 0 234 - 506 750 www.restaurant-herrb.de	Herr B. in der Gesellschaft Harmonie	<ul style="list-style-type: none"> • Amuse bouche, Freilande Nussbutter Petersilie • Juvenil-Ferkel Schalotte Steinpilze Fondantkartoffel • Frischkäse Zitrone Thymian <p>Menüpreis: 40,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Nordrhein-Westfalen	Mittleres Ruhrgebiet	44623	Herne Bahnhofstr. 62 0 23 23 - 509 00 www.julius-meimberg.de	Julius - Wein- und Speiselokal	
Nordrhein-Westfalen	Mittleres Ruhrgebiet	45529	Hattingen Wodantal 62 0 23 24 - 395 010 www.landhaus-wegermann.de	Landhaus Wegermann	<p>Bei diesem Menü können Sie frei wählen ob Sie es rein vegetarisch mögen oder vielleicht doch eher fleischlastig oder vielleicht sogar eine Kombination aus beiden. Bis 13:00Uhr zur Mittagszeit und bis 21:00Uhr am Abend bestellbar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • In Semmelbrösel gebackener Radiccio mit Balsamico-Zwetschen und hauchdünnen Scheiben von der westfälischen Lammsalami <p>oder Weißweinschaumsuppe mit Kartoffelcroutons und gehobelten Steinchampignons</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tafelspitzwürfel vom „westfälischen Wiesenkalb“ in Meerrettichsauce auf gelegtem Gemüseallerlei <p>oder Bratkartoffel-Joghurt-Pfannekuchen mit buntem Gemüse und Frischkäse überbacken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Punchbirne auf Zimtsabayone <p>Menüpreis: als vegetarisches Menü: Preis pro Person 20,50 € als vege-tierisches Menü: Preis pro Person 31,00 €</p> <p>Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Saarland	Saarland	66128	Saarbrücken-Gersweiler Hauptstraße 24 0 681 - 970 416 2 www.schnabels-restaurant.de	Schnabels Restaurant	<ul style="list-style-type: none"> • Galantine von der Olsberger Perlhuhnbrust mit leichtem Gartenkräuterdipp an Frisee-Fruchtsalat • Saiblingsfilet vom Rosengarten mit Estragontrauben auf frischen, hausgemachten Nudeln • Merziger Viez creme mit karamellisierten Apfelspalten <p>Menüpreis: 35,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>

Saarland	Saarland	66606	St. Wendel Balduinstraße 38 0 68 51 - 808 385	Weintreff Magdalenenkapelle	<ul style="list-style-type: none"> • Lyonersülze mit Remoulade an kleinem Salatbouquet • Kartoffelsüppchen mit Dürrfleisch und frischem Majoran, verfeinert mit einem Schuß Rahm • „Verheiratete“ mit Edelfischfilet mit Speckrahmsauce und Salatbeilage • Arme Ritter mit Vanillesoße <p>Menüpreis: 31,50 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Saarland	Saarland	66620	Nonweiler-Sitzerath Prälat-Faber-Straße 2-4 0 68 73 - 910 11 www.landgasthof-paulus.de	Landgasthof Paulus & Der Laden	<ul style="list-style-type: none"> • Mit Münsterkäse gefüllten im Viez-Tempurateig ausgebackenen Beinwellblättern dazu Spitzpaprika-Chutney und Schüttel-Gurkensalat mit Borretschblüten • Hommage an die Kelten: Streifen aus geräuchertem mit Beifuß und Weinraute mariniertem Schweinenacken, an Leinöl-Fichtenspitzenessig-Vinaigrette, dazu Giersch-Hirseplätzchen und Kopfsalat mit Baldrian • Mille-feuille aus knusprig ausgebackenem Mandelteig mit Schwarzkümmel und Hanfsamen, gefüllt mit Mousse vom Ziegenquark, dazu karamellierte, mit Quittenbrand aromatisierte Birnenquitten <p>Menüpreis: 40,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Saarland	Saarland	66706	Perl Bahnhofstraße 100 0 68 67 - 911 317 0 www.maimuehle.de	Restaurant Maimühle	<ul style="list-style-type: none"> • Filet vom Bachsaibling auf Kartoffel-Trüffel-Ragout und Weinbrandschaum • Medaillons vom Wildschweinerücken mit Lothringer Käsekruste, dazu Kürbisgemüse und Mehlknödel • Heißes Streuobst mit Chili und Eis vom Bauernhof <p>Menüpreis: 33,50 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
Saarland	Saarland	66706	Perl Cloefstraße 44 0 68 65 -17 90 www.hotel-saarschleife.de	Landhotel Saarschleife	<ul style="list-style-type: none"> • Carpaccio von der Leukbach-Lachsforelle auf Sellerie-sugo mit geeister Rote Bete-Mousse • Das Beste von der Poularde, mit Landspeck umwickelt und im Ofen gebacken, auf Bärlauch-Risotto und gebratenem grünen Spargel mit altem, geriebenem Tete de Repplinger • „Vollkorn-Crumble“ von eingekochten Mirabellen mit süßem Rahm und Joghurteis von der Familie Hourt <p>Menüpreis: 38,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>

Sachsen	Südwest-Sachsen	09212 Limbach-Oberfrohna Oberer Gutsweg 17c 0 37 22 - 409 800 www.hotel-bock.de	Hotel & Restaurant BOCK	<ul style="list-style-type: none">• Limbacher Karpfen mit Backpflaumen, Rosinen, Mandeln und Honig (Karpfen aus dem Limbacher Teichgebiet, Honiglieferant Imker Förster (Nachbar unseres Hotels))• Gefüllter Kaninchenrücken auf Pilzgemüse, dazu sächsische Wickelklöße, (Kaninchenzüchter aus der Region)• Quarkkeulchen <p>Menüpreis: 26,00 € Angebotstage: 21. - 30.09.</p>
----------------	------------------------	---	------------------------------------	---