

# Rosa Pulver



---

## Unser neues Abendmenü

Seit fünf Wochen empfangen wir unsere Gäste nun an der Stadthausstrasse 10 und alle fünf bis sechs Wochen wechselt bekanntlich unsere Abendkarte. Zeit also einen Blick darauf zu werfen und wie immer verstecken sich hinter den Gerichten auch Geschichten. So brachte uns z.B. unsere Mitarbeiterin Dita, beim Umzug vom Zeughaus an die Stadthausstrasse, für die Mittagsverpflegung unseres Teams den Balkan-Klassiker Sarma mit. Diese Kohlroulade - normalerweise mit Fleisch und Reis gefüllt - schmeckte uns allen unglaublich gut! Dies hat unser Küchenteam dazu inspiriert, eine Rosa Pulver-Variante von Sarma zu kreieren, welche man nun im aktuellen Menü in einer vegetarischen Version mit Morcheln und einer weiteren Version mit Muscheln wiederfindet.

Oder dann wären da - passend zur Jahreszeit - die tollen Weidegänse vom Bungerhof in Berg am Irchel. Diesen Gänsen begegnen wir immer wieder wenn wir den Bungerthof besuchen, wie z.B. auf dem Titelfoto sichtbar ist, welches bei unserem letzten Event auf dem Bungerthof aufgenommen wurde. Daher wissen wir aus erster Hand, dass die Bungerthof-Gänse über besonders viel Auslauf verfügen und ausschliesslich das essen, was sie in den Wiesen finden, also kein zusätzliches Krafftutter. Dies macht sie etwas magerer als herkömmliche Gänse, dafür umso delikater im Geschmack. In unserem Menü werden sowohl Schenkel und Brust als auch Haut und Innereien verarbeitet und aufgetischt.

Dies sind nur zwei kleine Anekdoten, die zeigen wie Ideen und Gerichte entstehen können. Unsere aktuelle Mittags- und Abendkarte findet Ihr wie immer [HIER](#) und Reservationen können [HIER](#) getätigt werden.