

# **heimat etagere**

---

**„SO SCHMECKT DER HUNSRÜCK.“**

Die Idee zur HeimatEtagere ist daraus entstanden, die urtypischen Gerichte der Nahe-Hunsrück-Region wieder salonfähig zu machen.

Gemeinsam mit Familien aus der Region haben wir alte Rezepte gesammelt, Erinnerungen geteilt und traditionelle Gerichte wieder ans Licht geholt. Unser Küchenteam rund um Christel, David und Christina bereitet diese Gerichte so zu, wie sie früher auf den Tisch kamen – ehrlich, bodenständig, ohne Schnickschnack.

Serviert wird alles auf einer Etagere, in der Mitte des Tisches – zum Teilen, Probieren und Gemeinsam-Genießen.

---

# **heimat etagere**

---

## **FRISCHER FELDSALAT**

mit lauwarmem Kartoffeldressing & Croutons

---

## **“GEQUELLDE”**

Kartoffeln mit Kräuterquark, Butter & Radieschen

## **“KRAUTWICKEL”**

mit Gerstenfüllung, auf Buttermöhren & vegetarischer Bratensoße

## **“SCHALES”**

Gebratene, geriebene Kartoffel mit Zwiebel

## **“GEFILLDE KLEES”**

Kartoffelkloß mit Bohnen & Lauchfüllung.

Dazu Apfelkompott & Zwiebelsoße.

---

## **WEILERER RIESLING WEINCREME**

mit Biskuit-Streusel & Trauben



# **heimat etagere**

---

## **FRISCHER FELDSALAT**

mit lauwarmem Kartoffeldressing & Croutons

---

## **“GRUMMBIERE WORSCHT”**

Kochwurst aus Kartoffel & Schweinefleisch auf Sauerkraut

## **SOONWÄLDER HIRSCHRÜCKEN**

mit Kräuterkruste, auf Buttermöhrchen & Rotweinjus

## **“SCHALES”**

Gebratene, geriebene Kartoffel mit Speck

## **“GEFILLDE KLEES”**

Kartoffelkloß mit Hackfleisch, Leberwurst & Lauchfüllung.

Dazu Apfelkompott & Specksoße.

---

## **WEILERER RIESLING WEINCREME**

mit Biskuit-Streusel & Trauben