



BACKENKÖHLER

Menü *der Sinne*

14. JUNI 2025

Ab 18.00 Uhr

Wilde Köstlichkeiten, arrangiert von Cerstin Vosteen –
Fachberaterin für essbare Wildpflanzen, treffen auf
gefühlvolle Kompositionen von Uwe Vosteen –
Komponist und Pianist



Menü *der Sinne*



BACKENKÖHLER

VORSPEISE

Tomaten-Brennnessel-Bruschetta
mit roten Zwiebeln und Knoblauch verfeinert
an einem Wildpflanzensalat
mit Vogelmiere, Gierschblüten,
jungem Ackerschachtelhalm,
einem Dressing aus Nachtkerzen-Öl
und Blüten-Oxymel,
dazu wildes Rohkostbrot
aus gekeimten Buchweizen,
Gemüse, Saaten und Wildpflanzen der Saison
mit Schafgarbenbutter

SUPPE

Wildkräutersuppe der Saison
mit Crème Fraîche verfeinert
und Blütendekoration,
dazu servieren wir ein Dinkelbaguette
mit Lindenlaubmehl



Menü *der Sinne*



BACKENKÖHLER

HAUPTGANG

gegrilltes Rumpsteak

unter einer Wildpflanzenkruste
aus Sauerampfer, Dost,
Knoblauchsrauke und Löwenzahn
62,90 €*

zarte Kikok-Hähnchenbrust

unter einer Wildpflanzenkruste
aus Sauerampfer, Dost,
Knoblauchsrauke und Löwenzahn
58,90 €*

gebratenes Lachsfilet

unter einer Wildpflanzenkruste
aus Sauerampfer, Dost,
Knoblauchsrauke und Löwenzahn
59,90 €*

veganer Bratling.

aus Haferflocken, Käse, Dost
und Löwenzahn
54,90 €*

Zu allen Gerichten wird
grüner und weißer Spargel
an einer Holunderblüten-Hollandaise
und Kartoffeltaler mit Giersch,
Brennnesseln und Löwenzahn
serviert

*der Menüpreis umfasst alle 4 Gänge

Menü *der Sinne*


BACKENKÖHLER

DESSERT

Erdbeer-Mascarpone-Törtchen
auf einem Biskuitboden
aus Schokolade und Zitronenmelisse
mit einem Erlencrumble
und Zitronenmelissen-Sirup verfeinert

Lassen Sie sich inspirieren
und tauchen Sie ein in die bunte Welt
der Wildpflanzen.

Wir bitten Sie, Ihr Menü im Rahmen der
Reservierung im Voraus auszuwählen.

Jetzt
reservieren
04223 - 730

Hotel- und Restaurant Backenköhler
Dorfring 40
27777 Ganderkesee/Stenum
Tel: +49 4223 730
info@hotel-backenkoehler.de



Cerstin Vosteen
Fachberaterin für
essbare Wildpflanzen

