

Wenn man der Natur ihren Lauf lässt, können schöne Dinge passieren.

Es scheint, dass es immer schwieriger wird, die Beziehung zu spüren, die unser Essen mit der Zeit hat. Wir haben immer weniger Zeit, uns unserem Essen zu widmen und noch weniger, um es zu genießen.

Jeder hat seine eigene Meinung. Mit lokalen Produzenten und Produkten aus unserer Umwelt möchten wir, dass Sie sich mit diesem pflanzlichen Erlebnis sagen können: "Vielleicht sollten wir versuchen, die Art und Weise, wie wir essen, zu ändern"

Empfang



WASSER

Quitte - Mispeln - Blumen - Eisenkraut

WURZELN

Süßkartoffel - Pastinaken - Wilde Blätter - Wildkräuterpesto

SANDDORN UND WALNÜSSE

Nach Glut duftender Tuile - Glasierter Sanddorn - Karamellierter Nussbaum mit Fleur de Sel

MAIS

Im Geiste eines Taco - Maistextur - Würzige Popcorns mit Immortelle-Blüten

WILDES BLATT

Fermentierte Sahne mit Eichel - Samen - Kräuter - Blüten

SUSHI-GEIST

Gegrillte Rote Bete - Quinoa und Pflaumen - Amaranthöl - Fermentierte Milch mit Knoblauchsenf

Ganzheitliche Küche

Holistic Cuisine ist ein Konzept, das sich der Ernährung ganzheitlich nähert, wie der Name schon sagt. Das heißt, dass die Art und Weise, wie wir essen, unser künftiges Leben und erst recht unsere zukünftige Gesundheit bestimmen wird. Es hat sich gezeigt, dass die Wahl der richtigen Lebensmittel, die lokale und saisonale Ernährung dazu beiträgt, viele ernsthafte Gesundheitsprobleme wie Herzkrankheiten, Diabetes, Fettleibigkeit und Krebs zu verhindern.

Denken Sie daran, dass ein Gleichgewicht nur durch den Verzehr einer Vielzahl von Lebensmitteln jeden Tag erreicht werden kann. Alle Nährstoffe sind also wichtig. Eine Ernährungsumstellung, um Ihre Gesundheit zu verbessern, ist nicht einfach, aber es wird dringend empfohlen.



PFLANZEN-EXPERIMENT

GELBTÖNE

Butternut - Zeder geräucherte Kastanie - Fermentierter Saft - Kürbiskernöl

GEHEIMER GARTEN

Blumenkohl - Immortelle solarisiertes Öl - Pflanzliche Salbe - Aufguss aus Patchouli und Birkenrinde

HERBST-FEELING

Pilze - Birne - Hanfschale - Vinaigrette aus Haselnüssen und kandierten Zitronen

LILA FARBE (Akt 1)

Rotkohl - Apfel - Schwarze Früchte - Quitte - Roher Saft und Gemüsesaft mit Heideblüten

UNSERE UMWELT (Akt 2)

Terra Violetta auf dem Grill gegrillt - Gewürze aus unserem Wald - Herbstblumen - Buchweizen

LOKALKOLORIT

Max's Honig mit Thymian - Brombeeren - Rose - Maulbeerblatt-Creme

SPAZIERGANG IM WALD

Schokolade von François Deremiens - Eis aus Holz und Agastache - Herbstgeschmack - Fichtenöl und Preiselbeersirup

SÜßIGKEITEN

Schokoladenkonfekt - Früchte und Kräuter



Vous trouverez ici toutes les informations concernant votre repas Philosophie, plantes, herbes et légumes utilisés dans votre menu