



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.

...weil sich der Weg lohnt!



Buchweizen – Das Who-Is-Who der Vitamine & Mineralstoffe

Neben Kalium, Eisen, Calcium, den Vitaminen E, B1 und B2 trumpft das Pseudo-Getreide mit satten zehn Prozent Eiweiß auf. Zudem ist es frei von Gluten, hat mit Nüssen nichts am Hut und hilft sogar den eigenen Blutzuckerspiegel in den Griff zu bekommen.

Für uns Grund genug, dem Knöterichgewächs ein ganzes Jahr zu widmen und...

**... küren den Buchweizen
zum Produkt des Jahres!**

Genau deshalb entwerfen wir jeden Monat im Jahr 2021 eine neue Kreation rund um das graue Korn mit der nussigen, leicht bitteren Note.

Lassen Sie sich überraschen und seien Sie mutig!

Unsere Schöpfung des Monats: (Das Besondere)

Heidschnucken-Ragout
auf hausgemachten Buchweizen-Spätzle, anbei
süß-sauer eingelegter Broccoli und
einem Preiselbeer-Rahm-Häubchen
€ 17,40

**Wer noch nicht genug hat, widmet sich unserer eisgekühlten
Buchweizenmilch mit Nusseis, Sahne und Buchweizencrunch
für nur € 5,90**

Ihr Guter-Laune-Draht zu uns für Ihre Tischreservierung:
Telefon: 04175/ 217 E-Mail: info@zum-heidemuseum.eu

Mehr Informationen zu unseren Veranstaltungen: www.zum-heidemuseum.eu