



## Herzlich Willkommen in der Lunch Location

In der feinen deutschen Küche haben sich längst exotische Gewürze aus anderen Küchen etabliert. Teilweise mitsamt den fremden, beispielsweise asiatischen, mexikanischen oder arabischen Rezepten, teilweise auch für neue anregende Geschmackscreationen mit vertrauten Lebensmitteln. Besonders im Kommen sind aromatisch-scharfe, pfefferartige Gewürze wie Alle Sorten von Chilis aber auch der Rosa Pfeffer und der Sichuan Pfeffer.

Als Sichuan Pfeffer bezeichnet man die getrockneten Früchte der Stachelesche. Dieser bis zu drei Meter hohe, dornige Baum wächst heute noch dort, wo er seit Urzeiten gedeiht, nämlich im südwestlichen China, jener Provinz Sichuan, die an Tibet und Birma grenzt und für ihre scharfe Küche bekannt ist. Die Stachelesche gehört zur Familie der Rautengewächse und bildet so viele verschiedenen Arten aus, dass man in China behauptet, jeder einzelne Baum bringt Früchte von eigenem unverwechselbarem Charakter hervor. Das führt dazu, dass man in Büchern zur Gewürzkunde mitunter zig verschiedene botanische Namen für Sichuan Pfeffer lesen kann. Stachelesche kommen auch in Japan, Korea, Taiwan, Indonesien, Indien, Nepal, Tibet und sogar Nordamerika vor.

Dieser nur dem Sichuan Pfeffer eigene Geschmack heißt in China >> má >>. Er gilt neben salzig, süß, sauer, bitter und scharf als sechste, eigenständige Geschmacksrichtung. Verwendet werden die Früchte getrocknet, ganz und gemahlen. Sichuan Pfeffer, oder auch Anispfeffer, Bergpfeffer, Blütenpfeffer und Japanischer Pfeffer genannt, hat einen leicht zitronigen, frischen Geschmack und ist ein klassisches Gewürz der asiatischen Küche. Er passt ideal zu Fisch, Schweinefleisch, Hähnchen und Ente. Traditionell wird er bei japanischen Sukiyaki-Grillen als Gewürz am Fleisch verwendet.

---

## Aktuelle Mittagskarte vom 21.08.-25.08.2017

### Taglich auch zum Mitnehmen

Großer Salatteller  
knackige Blattsalate mit Rohkost  
Paprika, Zucchini, Schalotten, Cocktailtomaten  
Karotten, Gurken, spanische Oliven und Ei  
Rucola-Minz-Basilikum-Olivenöl Dressing  
** 6,90**

wahlweise  
mit Thunfisch mit Hirtenkese mit Schinken und Kese  
** 7,90**

#### 21.08.17

Gebackener Schinken-Nudel-Auflauf  
mit gehobeltem Parmesan gratiniert  
kleiner italienischer Salat  
** 6,90**



#### 22.08.2017

Tiroler Geröstetes mit Bratkartoffeln, Gurken,  
Zwiebeln, Bacon, gebackene Wurst  
und ein Spiegelei, frischer Krautsalat  
** 6,90**



#### 23.08.2017

##### Vegetarisch

Minestrone (italienische Gemüseeintopf)  
mit Parmesan, Reisbrei mit Zimt und Zucker  
oder mit Pfirsich  
** 6,90**



#### 24.08.2017

In Butterschmalz gebackenes Schnitzel „Wiener Art“  
wahlweise mit einer Champignon-Rahmsauce  
Pommes frites, Salatbuffet  
** 6,90**



#### 25.08.2017

Edelfisch-Gemüse-Ragout  
mit jungem Blattspinat und Cocktailtomaten  
in Weiweinkrutersauce, Fettuccini  
** 6,90**