



Herzlich Willkommen in der Lunch Location

Liebe Leser,
liebe Kunden

nachdem der Kubebenpfeffer in Vergessenheit geraten ist, ist er jetzt wieder en vogue und wurde sogar zur Heilpflanze des Jahres 2016 gekürt. Hildegard von Bingen entdeckte den Pfeffer als Heilpflanze und sagte ihrer Zeit, der Kubebenpfeffer verhehle zu einem scharfsinnigen Verstand, einem fröhlichen Geist und zu reinem Wissen.

Das Ganze Mittelalter hindurch, bis weit in die Frühe Neuzeit hinein, wurde Kubebenpfeffer als Gewürz und Heilmittel bei uns allgemein geschätzt. Denn Kubebenpfeffer ist von allen Pfeffersorten die ungewöhnlichste. Er enthält Bitterstoffe und kamperähnliche Substanzen, die von hohem gesundheitlichem Wert sind. Zerkaut man ein paar Körnchen, wirken sie wie Erfrischungsbonbons: Man bekommt einen frischen Atem wie von Pfefferminze. Vielleicht glaubten unsere Vorfahren deshalb, Kubebenpfeffer macht attraktiv - und fördere die Liebe.

Kubebenpfeffer wird in der indonesischen Küche sowie in der Küche Sri Lankas für Fisch und Meeresfrüchte sowie Reisgerichte und Currys verwendet.

In der orientalischen und nordafrikanischen Küche würzt Kubebenpfeffer Lamm- und Hammelfleisch, das mit unterschiedlichem Gemüse in lange garenden Eintopfgerichten kombiniert wird. Er ist häufig in der marokkanischen Gewürzmischung Ras el-Hanout (wörtlich „Chef des Ladens“) enthalten und von daher für viele Gerichte der Maghreb-Küche geeignet. Auch in dem selbsthergestellten Aromagarten Ras el-Hanout ist Kubebenpfeffer Bestandteil unserer facettenreichen Komposition.

Cassoulets aus Südfrankreich, Gerichte mit Wild oder fetthaltigem Geflügel wie Ente oder Gans könnten zur Abwechslung etwas Kubebenpfeffer vertragen. Gemüse- und Getreidegerichte werden durch sein ungewöhnlicheres Aroma mit anderen Akzenten versehen – hier eröffnet sich ein gepfeffert- pfeffriges Experimentierfeld. Kubebenpfeffer hat als in Vergessenheit geratenes Gewürz Potential für Köche mit neuen kreativen Ideen – auch in der vegetarischen und veganen Küche.

Liebhaber des Kubeben-Aromas ertüfeln ihre eigenen Gewürzsatz- oder Gewürzmischungen.

Kubebenpfeffer kann viele Gewürzpartner haben, wie aus dem beeindruckenden Spektrum der bis zu 25 Gewürze umfassenden Ras el-Hanout-„Symphonie“ ersichtlich ist.

Aktuelle Mittagskarte vom 23.01.-27.01.2017

Salat "to go"

Gemischter Frühlingsalat mit Rohkost und Ei
Joghurtdressing - zum Vorbestellen
5,00 EUR

23.01.2017

Sautierte Pappardelle mit Kräuterfleischbällchen
Gorgonzola-Rahm und fruchtiger Birne
gemischter Salat mit Balsamico-Dressing
6,90 Euro



24.01.2017

Geschmorte Kassler Rippe an Rahmsauerkraut
frisches Kartoffelpüree
Dessert
6,90 Euro



25.01.2017

Erseneintopf mit Wiener Würstchen
und Brötchen
Grießflammerie mit karamellisierten
Äpfeln und Pflaumen
6,90 Euro



26.01.2017

In Butterschmalz gebackenes Schnitzel „Wiener Art“
wahlweise mit einer Champignon-Rahmsauce
Pommes frites, Salatbuffet
6,90 EUR



27.01.2017

Gebackenes Kabeljaufilet an Senf-Rahmsauce
mit jungem Blattspinat und Butterkartoffeln
6,90 EUR



Ihr Bernd Schäfer und Team

Schlemmer Team Lunch Location |
Industriestraße 11-13 | 65549 Limburg |
Tel.: 06431 - 968 - 280



