



---

## KRÄUTER & GEWÜRZE IM SCHLOSS

### Das Deutsche Apothekenmuseum trifft auf die Schlossküche

Nehmen Sie teil an einer Reise in die Vergangenheit: Bei einer Führung durch das eindrucksvolle Deutsche Apothekenmuseum im Schloss Heidelberg erfahren Sie, wie beispielsweise die Kostbarkeiten Safran und Muskatnuss gehandelt wurden und welche Rollen einfacher Pfeffer oder Salbei bei der Herstellung von Arzneien spielten.

Da Kräuter und Gewürze jedoch vor allem in der Küche unverzichtbar waren und bis heute sind, verwöhnen wir Sie im Anschluss an die Führung mit unserem aromatischem Kräuter- & Gewürzmenü aus der Schlossküche, wählbar in drei oder vier Gängen.

#### **DAS KRÄUTER- & GEWÜRZMENÜ**

Saltimboca von der Maispoulardenbrust  
mit Salbei & luftgetrocknetem Schinken an buntem Marktsalat & confierten  
Gewürztomaten

-

Safranschaumsuppe  
mit Lachsforellenklobchen & Kräuter Pesto

-

Rosa gebratener Rücken & Sanft geschmorte Bäckchen vom Weiderind  
an Thymian-Pfeffersauce mit Muskatkartoffeln & jahreszeitlichen Gemüsen

-

Crème brûlée von Kardamom  
mit saisonalen Früchten, fruchtigem Sorbet & Pfefferminze

**Kräuter & Gewürze im Schloss-** 1h Führung durch das Apothekenmuseum  
mit passendem Menü | buchbar ab 10 Personen

74,50 EURO pro Person inkl. 3-Gang-Menü & Führung

79,50 EURO pro Person inkl. 4-Gang-Menü & Führung

Jetzt Wunschtermine anfragen:  
info@hdsre.de | 06221 8727 010

---