

Giersch Der hartnäckige Gartenfreund



Sein Geschmack ist viel besser als sein Ruf in Hausgärtnerkreisen. Wo er wächst, da bleibt der Giersch mit allen Mitteln. Und manchmal hilft nur ihn einfach weg zu essen. Dabei verrät sein zweiter Name „Zipperleinkraut“, dass er durchaus auch Heilkräfte besitzt, die Generationen vor uns gekannt und geschätzt haben. Er gehört zu der großen Familie der Doldenblütler, die Möhre, Dill und Petersilie hervor gebracht haben, aber auch den giftigen Schierling. Daher muss man gerade in dieser botanischen Großfamilie die einzelnen Familienmitglieder eindeutig bestimmen können. In den Küchensammelkorb kommen nur die guten Gierschgeister, die im Frühjahr genossen, den körperlichen Frühjahrsputz voran treiben und wie Brennnessel ideal als Tee zu einer Frühjahrskur dienen. Giersch ist eines der ältesten Wildgemüse und kann beispielsweise zu Salat oder Spinat verarbeitet werden. Als Petersilienersatz würzen die Blätter in ähnlicher Weise. Wir hoffen Sie haben jetzt ein etwas besseres Bild von Ihrem hartnäckigen Gartenfreund... Giersch



Pastinakensüppchen 🌻
mit **Giersch-Granulata**
und rote Bete Chips
4,20 €

Frühlingsbrot
mit **Giersch-Kräuterschmand** 🌻
und Radieschen
5,80 €

Giersch-Spinatnocken 🌻
zart mit Parmesansahne gratiniert
mit gebratenen Paprika***
9,80 €

Hausgemachte Ravioli
mit einer Füllung aus Ziegenfrischkäse,
Giersch und ein wenig Honig
mit Streifen vom Rosmarinschinken
und Walnüssen in Salbutter gebraten***
10,80 €

Giersch-Petersilienpesto 🌻
mit Walnüssen
auf frischen Bandnudeln***
9,80 €

***Auf Wunsch dazu ein gemischtes
Salattellerchen für 3,00 €

- | | | |
|-----------------|-------------------------|--------------------|
| * JAN Steckrübe | * FEB Rote Beete | * MÄRZ Pastinake |
| * APRIL Giersch | * MAI Bärlauch | * JUNI Sauerampfer |
| * JULI Lavendel | * AUG Salbei | * SEP Thymian |
| * OKT Rosmarin | * NOV Petersilienwurzel | * DEZ Kohl |

