

Middn in Franggn 2020

Teil 5

Samstag, 4.7.2020

Goldener Hirschen Lenkersheim



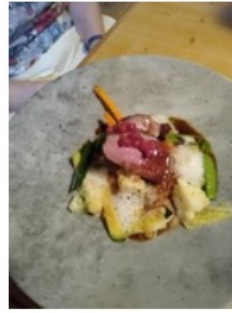
Als wir um 19:00 Uhr eintreffen, ist der Gastgarten voll. Gut, dass wir reserviert haben. Anhand der Pkw-Kennzeichen sehen wir, dass die Gäste nicht alle aus dem Kreis kommen.



So leer war es am 4.7. nicht (Bild aus 2017)

Kein Wunder, Schwemmers bringen fränkische Küche veredelt auf den Tisch, das ist nun die *aktuelle* neue deutsche Küche. Ganz hohes Niveau. Kräuter und Gewürze zum heimischen Wild.

Die Qualität der Küche hat sich weit herumgesprochen. Leider haben Schwemmers nur zum Wochenende geöffnet, aber das muss man verstehen.



Hausgemachte Paprika-Lasagne mit frischen Pfifferlingen und Kräuterschaum, Garnelen-Dim-Sum auf Tomaten-Ingwer-Kompott und fermentiertem Rettich, Ragout vom fränkischen Bio-Ochsen, Keule vom heimischen Damhirsch.

Erneut überzeugt uns die Schmackhaftigkeit, wie man sie sonst nicht geboten bekommt. Es ist schon etwas Besonderes.



Joachim Schwemmer

mein Bericht von 2017:

<https://www.elfleins-frankenschau.de/midflfranggn/der-aischgrund/zum-goldenen-hirschen-lenkersheim/>