

# Pfälzer Mandelwochen

## vom 1. März bis 07. April 2024



Die Mandel kam, wie der Wein, durch die Römer in die Pfalz. Ursprünglich wurde sie zur Körperpflege und als medizinisches Heilmittel eingesetzt. Später wird sie auch in der Küche verwendet. Erste Rezepte stammen aus dem römischen Kochbuch des Apicius, der im 1. Jahrhundert nach Chr. lebte. Aus seinen Niederschriften ist ein Zucchini-Karottengemüse mit Mandeln und Aprikosen (Cucurbitas et Caroetae alexandrinisch) überliefert.

Eine Mandelspeise (Blamensier") ist im "Bouch von guoter spise", um 1345 erwähnt. Der Fenchel-Mandelsalat soll aus der Zeit der Hildegard von Bingen (1098 bis 1179) zurückzuführen sein. Sie beschrieb als erste Frau die Heilkräfte der Lebensmittel.

### Leckeres rund um die Mandel

---

|                                                                                  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|
| Halbes Dutzend Schnecken<br>in würziger Mandelbutter gratiniert<br>und Toastbrot | 9,90 |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| Orangen - Fenchelsalat<br>mit gerösteten Mandeln (Vegan) | 9,90 |
|----------------------------------------------------------|------|

|                                                                                    |       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Geschmorte Kaninchenkeule<br>mit leckerem Amaretto-Gemüse<br>und Serviettenknödeln | 23,90 |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|

|                                               |      |
|-----------------------------------------------|------|
| Mandelmousse<br>mit beschwipster Beerengrütze | 8,90 |
|-----------------------------------------------|------|