

Unsere Philosophie

Nach dem wir die Globalisierung und Industrialisierung des Essens täglich erleben, sehnt sich etwas in uns nach Wahrhaftigkeit auf dem Teller.

„Landschaften auf dem Teller“

Wir stellen fest, dass Wildkräuter vor unserer Haustür durchaus das Potential für neue Lieblingsgerichte haben. Wir ergänzen unsere originelle Landhaus-Küche mit dem wilden Grün und erleben „geschmackliche Abfahrten“. Die Gäste essen hier „Unkraut“ und wechseln staunend ihren Standpunkt.

„Schmecken Sie die Jahreszeiten“

In unserer Speisekarte spiegelt sich das saisonale Angebot an Gemüse, Kräutern, Früchten und Fleisch wieder. Entdecken Sie unsere Wintersalate und Sommerblüten-Schorlen. Nehmen Sie uns wörtlich. Wir lassen uns wöchentlich neue Speisekarten einfallen.

Regionales: „wild und zahm“

Bewusst haben wir den „Jean Bonnet“ eingebunden in ein wachsendes Netz von verantwortungsvollen, regionalen Produzenten und Lieferanten. In unserer Küche verwenden wir ausschließlich Produkte regionaler Herkunft.

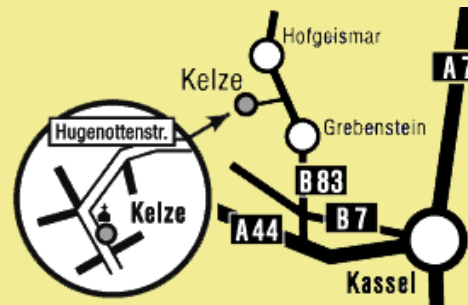


Die drei aus dem Wildkräuterrestaurant. Kräuterfrau Annette Zimmermann, Inhaber Wolfgang Schultz und Koch Uwe Schönefeld.

Zum Jean Bonnet

Restaurant mit Gästezimmer
Hugenottenstr. 6
34369 Hofgeismar – Kelze
Tel. 05671 1049
www.Zum-Jean-Bonnet.de
Info@Zum-Jean-Bonnet.de

Montag – Freitag geöffnet ab 17 Uhr
Samstag u. Sonntag ab 11 Uhr u. ab 17 Uhr
Für Gruppen ab 10 Personen öffnen wir auch außerhalb unserer Geschäftszeiten



Unsere Angebote im Überblick

- Kräuter-Wanderungen
- Wildkräuter-Menüs
- Verkauf von eigenen Produkten aus Wildkräutern, Wurstwaren, Schinken, Honig
- Wildkräuter-Workshops
- Wildkräuter-Werkstatt
- Gruppenangebote z. B. Wurstseminar, Käseverkostung, Hugenotten-Vortrag mit Kirchenführung
- Geschenkgutscheine mit Präsentkorb, Pauschalangebote
- Partyservice



Landlust auf Nordhessisch

Landgasthaus

Zum Jean Bonnet

Restaurant mit Gästezimmer

Willkommen im „Jean Bonnet“

Mitten in Deutschland, in Hessens Nordspitze und abseits großer Straßen, finden Sie unser Landgasthaus im kleinen Hugenottendorf Kelze, wo alte Traditionen gelebt werden.



Traditionelles Mayence-Fest in Kelze

Die Küche des „Jean Bonnet“ ist spezialisiert auf regionale Produkte, kombiniert mit wilden Kräutern aus unserer abwechslungsreichen Landschaft.

Daraus ist eine authentisch regionale Küche entstanden, in der Sie Spezialitäten serviert bekommen, wie Kohldistelgemüse, Wildblüten-Salate, schokolierten Gundermann, Brennesselsamen-Pesto oder Rosen-Apfelschorle.

So wird Essen wieder zu einem Ereignis. Einerseits durch das „Was“ und auch durch das „Wie“: Es ist uns ein Vergnügen, Sie aktiv und sinnlich mit Wildpflanzen zusammen zu bringen. Gemeinsam mit unserer Kräuterfrau Annette Zimmermann können Sie auf Kräuterwanderung gehen, bei einem Wildkräuter-Menü die Faszination der Pflanzen erfahren, an einem Kräuterworkshop oder

einem Kochkurs teilnehmen und sich zur Wildkräuter-Werkstatt anmelden.



Spätsommer im „Jean Bonnet“: Gallowayschulter mit einer Dost-Schafgarbe-Sauce, an Semmelknödeln mit Kohldistelfüllung

Gruppen bieten wir neben den klassischen Obstkuchen mit Kaffee, ganz spezielle und erlebnisreiche Angebote, wie Kräuterwanderung mit Picknick, Wurst- oder Käse-Degustation sowie Wildkräuter-Imbiss mit kurzweiligem Vortrag. Planen Sie uns ein.



Picknick mit Blick ins Diemeltal – ein Erlebnis, das wir auch für Sie gerne arrangieren.

Ob Sie im geschlossenen Kreis oder als Gruppe an unseren Veranstaltungen teilnehmen, wir haben den richtigen Raum für Ihre Gesellschaft.

Der „Jean Bonnet“ kann bis zu 150 Gäste bewirten. Wir verfügen über einen Gastraum (30 Plätze), ein Menüzimmer (max.30 Plätze) und einen Saal (max.100 Plätze).

Der „Jean Bonnet“ – und die Landschaften in der Nähe – bieten so viele Gelegenheiten sich zu inspirieren oder zu entspannen, dass manche länger bleiben möchten. Unser Haus verfügt über fünf Doppelzimmer und zwei Einzelzimmer – jeweils mit eigenem WC und Dusche.



Entspannen Sie sich bei unserem „Plaisir d’amour“ – einem abendlichen Menü

bei Kerzenschein und frischen Blumen mit Übernachtung und Sekt-Frühstück. Oder bleiben Sie mehrere Tage und erwandern Sie unsere Region. Wir beraten Sie gerne.



Als Souvenir oder Geschenk bieten wir Produkte aus Wildkräutern und Gutscheine