

Die Grundsätze der »Kranzbach«-Küche

1. Wir bemühen uns konsequent, für die Gesundheit unserer Gäste Gutes zu tun.
2. Wir versuchen, verantwortungsvoll Freude am Genießen zu bieten – für ein besseres Leben – ohne andere zu schädigen. Dazu gehört für uns die Schonung der Umwelt, die gute Zusammenarbeit mit unseren Lebensmittelproduzenten, die Motivation der Mitarbeiter.
3. Wir verwenden nur Produkte höchster Qualität, gesicherter Herkunft, von Tieren artgerechter Haltung.
4. Wir verarbeiten für die Fleischgerichte in unseren Menüs nicht nur die „edlen Filetstücke“, sondern möglichst alle Teile.
5. Wir favorisieren Produkte aus der Region, mit kurzen Transportwegen, möglichst der jeweiligen Saison entsprechend. Wir versuchen, die „kulinarische Globalisierung rund um das ganz Jahr“ zu vermeiden.
6. Wir besuchen unsere Lieferanten – soweit möglich – vor Ort und überzeugen uns von der Umsetzung unserer Ansprüche.
7. Unsere gelebte Küchenphilosophie soll ein Beitrag zur Heranbildung unserer gastronomischen Nachwuchskräfte sein. Wir wollen deren Sensibilität für frische, natürliche, gesunde Lebensmittel wecken und fördern.