



Kaminzimmerabende

jeweils ab 19.00 Uhr

Reservierung unter 06332 - 973 205

HERZLICH WILLKOMMEN

zu unseren Themenabenden im Kaminzimmer.

Ein 3-Gang-Menü inklusive Apéritif, Wein, Wasser und Kaffee zum runden Abschluss.

20. Januar 2016 Portwein 54,50 €
fachmännisch kommentiert vom
Master of Wine Frank Roeder

10. Februar 2016 Heringe am Aschermittwoch 49,50 €
Welches Thema passt besser
am Aschermittwoch als ein
Menü/Buffer zum Thema Heringe.
Unser Küchenchef Jürgen Süs bereitet
für Sie klassische Gerichte und
ungewöhnliche Kreationen zu diesem
Thema zu.

24. Februar 2016 Whisky 54,50 €
Ein vielseitiges und spannendes
Thema. Die Bandbreite ist groß
und das Angebot vielfältig.
Dieser Kaminzimmer-Abend führt
uns in die Welt der Whisky –
Destillieren.
Master of Wine Frank Roeder, stellt
verschiedene Whisky vor – und
kommentiert in seiner charmanten Art
und mit profundem Wissen.

9. März 2016

Vegetarisch genießen 49,50 €
Was heißt eigentlich
"vegetarisch" und warum
tut es so gut, bewusst auf
Fleisch zu verzichten? Fragen,
die Eveline Lazik in heiterer
und informativer Art beantwortet.
Jürgen Süs hat dazu ein
sagenhaft leckeres Menü
zusammengestellt.

13. April 2016

Ab in den Frühling 49,50 €
Frühlingsfrisch und lecker.
Jürgen Süs hat mit viel
Lust an der frischen Frühlings-
küche ein Menü kreiert.

11. Mai 2016

Spargel all over 49,50 €
Jürgen Süs kocht den
Spargel in kreativen Varianten
und ganz klassisch. Lassen
Sie sich überraschen und
genießen Sie jetzt den Spargel.

Save the Date!
Menü der Magier am 4. Mai 2016
3 preisgekrönte Magier verzaubern den Abend.
Preis pro Person 79 € - für Menü und Show.