Kulinarischer Kalender

Ein Jahr voller Genuss

Januar - März
„Schlachteessen“
Deftig und köstlich - Alles was die Sau hergibt

„Es ist noch Suppe da“
Leckere Eintöpfe und andere Suppenklassiker

April
„Frühlingsgemüse lässt grüßen“

Mai und Juni
„Spargelzeit“
traditionell - innovativ vom Küchenchef kreiert

Mai - August
„Spezialitäten vom Holzkohlegrill“
(25.05, 30.06, 28.07, 25.08)
jeden letzten Sonntag im Monat 18.00 - 21.00 Uhr

Juli - August
Sommerliche Gerichte
mit herrlichen Salaten aus dem eigenen Garten dazu alles vom Pfifferling

Oktober und November
„Weidmanns Heil“
Wildspezialitäten aus dem heimischen Forst

November und Dezember
„Traditionelles Gänseessen“
Ganze Gans am Tisch flambiert und tranchiert
Ab 4 Personen (nur auf Vorbestellung)