

Samstag Spezial

Zusätzlich zur normalen Speisekarte

04. Jul	12 - 14 Uhr	Fischteller "Paella"	
18. Jul	12 - 14 Uhr	Tagliata vom Rind mit Brotsalat	
01. Aug	12 - 14 Uhr	Fischteller	
15. Aug	12 - 14 Uhr	Spießbraten vom Landschwein mit Nudelsalat	
22. Aug	12 - 14 Uhr	Bouillabaisse	
05. Sep	12 - 14 Uhr	Steak Tartar - "halb gegrilltes" Rinderfilet mit Wildkräutersalat und Beilage	
12. Sep	12 - 14 Uhr	Fischteller	
26. Sep	12 - 14 Uhr	Mediterraner Kassler vom Landschwein mit Pasta in Ratatouillesugo	
10. Okt	12 - 14 Uhr	Fischteller	
17. Okt	12 - 14 Uhr	Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln	

Chefs Kochkurse

90 €/Person inkl. Getränke - Tickets im Laden
An diesen Terminen kochen Sie mit dem Chef gemeinsam.

11. Jul	14 - 18 Uhr	Vegetarisch und vegan	
22. Aug	14 - 18 Uhr	Mediterrane Küche	
26. Sep	14 - 18 Uhr	Pasta	
17. Okt	14 - 18 Uhr	One Pot	

Wir arbeiten wie gewohnt natürlich mit biologischen und nachhaltigen Rohstoffen.



Chef-Time

Genussmomente, besondere Ideen, herausragende Rohstoffe

17. Juli	17.30 - 20 Uhr	Tagliata* vom Rind mit Brotsalat *Streifen vom Entrecôte	
07. Aug	17.30 - 20 Uhr	Tapas	
21. Aug	17.30 - 20 Uhr	Bouillabaisse	
04. Sep	17.30 - 20 Uhr	Steak Tartar - "halb gegrilltes" Rinderfilet mit Wildkräutersalat und Beilage	
16. Okt	17.30 - 20 Uhr	Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln	

Slowfood Menü

regional & saisonal - 50 €/Person

27. Aug	18.30 - 22 Uhr	Sommer	
29. Okt	18.30 - 22 Uhr	Herbst	



All we need is LOVE

Pfanne voller Liebe

Essen für zwei - inkl. 1 Flasche Wein - 80 €/2 Personen (auch für größere Gruppen und Einzelpersonen möglich)

10. Jul	18.30 - 22 Uhr	Sommer	
31. Jul	18.30 - 22 Uhr	Fisch	
14. Aug	18.30 - 22 Uhr	BBQ	
28. Aug	18.30 - 22 Uhr	Italien	
25. Sep	18.30 - 22 Uhr	Provence	
02. Okt	18.30 - 22 Uhr	Herbst	
09. Okt	18.30 - 22 Uhr	Muscheln	

Brunch

35 €/Person
inkl. Sekt, Wein, Bier, Wasser & Filterkaffee

25. Jul	11 - 14 Uhr	Savoir Vivre <i>Croissant, French Toast, Quiche, Käse, Oliven, Marmelade, Butter</i>
08. Aug	11 - 14 Uhr	Schulanfang
19. Sep	11 - 14 Uhr	Chefins Geburtstag
03. Okt	11 - 14 Uhr	Tag der deutschen Einheit
04. Okt	11 - 14 Uhr	Erntedank

FRÜHSTÜCKEN kann man bei uns auch:
Dienstag bis Samstag von 9 - 11 Uhr.

Wie bei Oma

Tafel voller Pfannen


40 €/Person inkl. 1/2 Flasche Wein

13. Sep	12 - 14 Uhr	Herbst-Küche	
---------	-------------	--------------	---



Weinprobe

Tickets im Laden

18. Jul	16 - 18 Uhr	Wein + Käse <i>verschiedene Weine + passende Käse</i>	
---------	-------------	--	---

25 €/Person

24. Jul	18 - 20 Uhr	Südafrikanische Weine
---------	-------------	-----------------------

Wir waren im März in Südafrika, haben dort tolle Weingüter entdeckt und herausragende, nachhaltig erzeugte Weine mitgebracht - begleitet von kleinen Leckereien 20 €/Person