



Samstag Spezial

- 08. März 12 - 14 Uhr Eingelegte Heringe
- 15. März 12 - 14 Uhr Rinderfilet-Medaillon vom English Longhorn
- 29. März 12 - 14 Uhr Tafelspitz vom English Longhorn
- 05. April 12 - 14 Uhr Rehkeule, rosa geschmort von Gut Lindenfels
- 12. April 12 - 14 Uhr Fischteller
- 17. Mai 12 - 14 Uhr Falsches Filet vom English Longhorn
- 24. Mai 12 - 14 Uhr Geschmorter Bio-Spargel mit Kräuterschinken und Kartoffeln
- 14. Juni 12 - 14 Uhr Fischteller
- 21. Juni 12 - 14 Uhr Filetspitzen vom English Longhorn
- 28. Juni 12 - 14 Uhr Ossobuco vom English Longhorn



Chefs Kochkurse 88 €/Person

Küche für Mitkocher - Tickets im Laden

- 08. März 14 - 18 Uhr Basische Küche
- 12. April 14 - 18 Uhr Fisch - Zubereitungsarten
- 24. Mai 14 - 18 Uhr Zusatzstofffreies Kochen
- 07. Juni 14 - 18 Uhr Fleisch - Zubereitungsarten

Chef-Time

Limitierte Anzahl Plätze - Tickets im Laden

- 14. März 17.30 - 20 Uhr Rinderfilet-Medaillon vom English Longhorn mit Kartoffel-Kohlrabi-Gratin 46 €
- 28. März 17.30 - 20 Uhr Tafelspitz vom English Longhorn mit Wurzelgemüse, Kartoffel 26 €
- 04. April 17.30 - 20 Uhr Rehkeule, rosa geschmort von Gut Lindenfels mit Rotkraut & Apfelpfannkuchen 30 €
- 16. Mai 17.30 - 20 Uhr Falsches Filet vom English Longhorn mit Champignonsoße, Kartoffeln & Salat 26 €
- 20. Juni 17.30 - 20 Uhr Filetspitzen vom English Longhorn mit Ingwer, Sesam, Gemüse & Kurkuma-Butter-Reis 43 €
- 27. Juni 17.30 - 20 Uhr Ossobuco vom English Longhorn mit Gemüse der Saison und Beilage 26 €
Rinder auf der Weide geschossen

Alle Events auch für Vegetarier!



Pfanne voller Liebe

Essen für zwei - inkl. 1 Flasche Wein - 77 €/2 Personen

- 21. März 18.30 - 22 Uhr Wien
- 18. April 18.30 - 22 Uhr Karfreitag-Fisch
- 10. Mai 18.30 - 22 Uhr Muttertag
- 23. Mai 18.30 - 22 Uhr Spargel
- 13. Juni 18.30 - 22 Uhr Schweiz

All we need is LOVE



Wir arbeiten mit biologischen & nachhaltigen Rohstoffen: Rindfleisch vom English Longhorn aus Mainzweiler, vom Taurusrind oder in seltenen Fällen Wasserbüffel vom Habichtshof in Merchweiler - Weideschluss. Fleisch (Rind, Schwein, Geflügel) von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall & vom Wendelinushof. Wild von Gut Lindenfels. Gemüse von Bioland- & Demeterhöfen

Brunch

35 €/Person inkl. Getränke

- 19. April 11 - 14 Uhr Ostern
- 11. Mai 11 - 14 Uhr Muttertag
- 7. Juni 11 - 14 Uhr Pfingsten



Feinkost zum Hören & Schmecken

30. Mai 17.30 - 20 Uhr mit der Autorin Sarina Keller
3. Platz beim Literaturwettbewerb 2024 "Finde Deine Worte".
Frau Keller unterhält uns mit Kurzgeschichten zur Kulinarik.
Mit Überraschung :-)
30 € inkl. Feinkoststeller & 1 Getränk
Tickets im Laden

