



Gewinner 2023



wo sonst....



Kulinarischer Kalender 2024

24.04.2024 + 25.04.2024

Dinner in the Dark

Erleben Sie einen unvergesslichen Abend in der Zweere.

Verlassen Sie sich auf Ihre Sinne und unser Personal.

Diese kulinarische Reise ist eine Herausforderung für Gaumen und Tischkultur.

Wir servieren Ihnen ein 5 - Gang Überraschungsmenü in der Dunkelheit

inklusive Wein und Wasser. Pro Person inklusive Getränke 65 €

Beginn 18.00 Uhr

21.06.2024

Sonnenwendfeuer an der Grillstation

Genießen Sie den längsten Tag des Jahres am schönsten Ort
in Eimelrod mit einem Lagerfeuer.

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

Getränke und ein leckeres Büffet stehen für Sie bereit.

Beginn 18.00 Uhr / Büffet 19.30 Uhr

Pro Person 49,00 € exklusive Getränke

27.07.2024

Wandern & Genuss rund um Eimelrod

Auf einer Wanderung rund um Eimelrod servieren wir Ihnen an reizvollen Orten
ein sommerliches 4 - Gang - Überraschungsmenü unter freiem Himmel.

Dauer der Wanderung ca. 4 Stunden

Pro Person 85 € inklusive Getränke

Beginn 17.30 Uhr Teilnehmerzahl max 40 Pers. (nur bei trockenem Wetter)

12.09.2024

Prosecco e Culinario

Genießen Sie ein Hauch Italien bei einem feinen 5 Gänge-Menü,
begleitend mit erlesenen Proseccchi.

Natürlich auch dabei ein Fachmann, der Euch durch den Abend begleitet

Preis pro Person 60,00 € / Beginn 18.00 Uhr

(1 Glas Prosecco 0,1 l / je Gang und Wasser inkl.)



Gewinner 2023



wo sonst....



Kulinarischer Kalender 2024

19.10.2024

Käse - Wein - Abend

Genießer Abend mit Freunden und Bekannten
bei einem feinen Glas Wein und
einem kalt - warmen Käse - Büffet

Pro Person 46,00 € (inkl. 0,6 l. Wein pro Person)

Beginn 18.30 Uhr

31.10.2024

Fackelwanderung zum Grünkohllessen

Los geht's an der Zweere mit einem Imbiss auf die Hand.
Bei einem kleinen Stopp am heißen Stein, reichen wir Schmalzbrot und Glühwein.
Anschließend erwarten wir Sie an der Grillstation mit
Grünkohl, Röstkartoffeln und Mettenden.

Pro Person 47,00 € (inkl. Getränke)

Beginn 18.00 Uhr

22.11.2024 + 23.11.2024

Nacht der 1000 Lichter

Geniessen Sie ein romantisches 4 - Gang - Menü mit zweierlei Hauptgängen
zur Wahl in einem Meer von 1000 Lichtern.

Der Preis pro Person beträgt 49,00 € inklusive Empfangscocktail



Gewinner 2023



wo sonst....



Die freien Tage genießen!

Aperitif

Aperitivo Rosato

leichter italienischer rosa Aperitif mit Aromen von Hibiskus und Orangenblüten auf Eis und mit Ruggeri Prosecco aufgefüllt
8,00 €

Aperol Spritz

Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, Gelbem Enzian, Bitterorange und aromatischen Kräutern mit orangefarbener Färbung und bittersüßem Aroma aufgefüllt mit Ruggeri Prosecco und Mineralwasser
8,00 €

Hugo

Holunderblütensirup mit Ruggeri Prosecco, Mineralwasser, frischer Minze und Eis
8,00 €

Lillet Wild Berry

Destillat aus Trauben, kandierten Orangen, Honig, Kiefernharz und exotischen Früchten mit frischer Minze, Beeren und Schweppes Wild Berry aufgefüllt
7,00 €

Miley's (fruchtig und herb)

Himbeer Gin Likör mit Tonic Water, Eiswürfeln und frischer Minze
7,00 €



Das Weinanbaugebiet Venetien ist einer der vielfältigsten Italiens, da es sich über Gebirgszüge bis hin zu Küstenstreifen erstreckt und somit viele Mikroklimata schafft. Die Trauben für den Ruggeri Argeo Prosecco stammen aus dieser Gegend. Die Reben wachsen innerhalb des DOC Prosecco-Anbaugebietes auf den Hängen der ersten Dolomitenausläufer, im Norden der Provinz Treviso.



Gewinner 2023



wo sonst....



Vorspeisen

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel

Blattsalat / Balsamicodressing / Feigensenf

11,00 €

Blattsalat / Mango / Granatapfel / Pinienkerne

Frühlingsröllchen

13,00 €

Kleiner gemischter Salatteller

Croutons / Kürbiskerne

4,50 €



Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!

Die freien Tage geniessen !



Gewinner 2023



wo sonst....



Suppen

Kesselfrische Rinderkraftbrühe

Markklößchen / Eierstich

7,00 €

Cappuchino von der Tomate

schwarzer Sesam / Croutons

7,00 €



Schaumsuppe von Möhre und Kokos

Granatapfel / Rucola

7,00 €



Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!

Die freien Tage genießen !



Gewinner 2023



wo sonst....



Unser Schlemmermenü

*Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel
Blattsalat / Balsamicodressing / Feigensenf*



*Schaumsuppe von Möhre und Kokos
Granatapfel / Rucola*



*Zanderfilet auf Paprika - Quinoagulasch
feine Nudeln*

oder

*Gegrillte Rehkeule / Rosmarinsauce
Preiselbeeren / Wirsinggemüse / Butterspätzle*



*Zweierlei Schokoladenmus
mit frischen Früchten
Sesamkrokant*

Menüpreis

*3 Gang nach Wahl 41,00 EUR
4 Gang nach Wahl 47,00 EUR*





Gewinner 2023



wo sonst....



Hauptgänge

Schweineschnitzel Wiener Art mit Champignonrahm- oder Paprikarahmsauce

Pommes - frites / Salatteller

Wiener 16,50 € - Champignon - Paprika 18,00 €

Gratinierte Hähnchenbrust / Tomate / Gorgonzola

Blattspinat / feine Nudeln

20,50 €

Ochsenfetzen vom Roastbeef / Kräutersauce

Grillgemüse / Röstkartoffeln

29,50 €

Gegrillte Rehkeule / eigene Sauce

Preiselbeeren / Wirsinggemüse / Butterspätzle

28,50 €



Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!

Die freien Tage genießen !



Gewinner 2023



wo sonst....



Hauptgänge

Rumpsteak 230 gr. mit gebratenen Zwiebeln und Pfeffersauce

Röstkartoffeln / Salatteller

29,50 €

Schweinemedailles vom Grill / Rahmchampignons

Grillgemüse / Kartoffelröstis

23,50 €

Gegrilltes Rindertafelspitz / Meerrettichsauce / Zwiebeln

Röstkartoffeln / Salatteller

21,00 €

Filetspitzen vom Schwein / Gorgonzolasauce

Grillgemüse / Butterspätzle

23,50 €



Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!

Die freien Tage genießen !



Gewinner 2023



wo sonst....



Hauptgänge Fisch

Gebratenes Lachsfilet / Rieslingsauce

Grillgemüse / feinen Nudeln

24,00 €

Gegrilltes Zanderfilet Rieslingsauce

Blattspinat / Süßkartoffelpüree

25,50 €

Filet vom Wolfsbarsch / Tomatensauce

Paprikagemüse / feine Nudeln

23,00 €



Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!

Die freien Tage genießen !



Gewinner 2023



wo sonst....



Vegetarisch – Vegan – lecker – kreativ

Gulasch von Paprika und Quinoa / Tomate

Gebratenen Blumenkohl / Kartoffel Selleriestampf

18,50 €



Gebratene Linguine mit Pfifferlingen

Kokosmilch / Chili / Kirschtomate / Pinienkerne / Rucola

19,50 €



Gebratene Penne / Basilikumpesto

Kirschtomaten / Feta / Rucola / Pinienkerne

17,00 €



Falafelbowl

*Falafel / Joghurdip / Wirsinggemüse
Süßkartoffelpüree / Salat*

18,00 €



Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!

Die freien Tage genießen !



Gewinner 2023



wo sonst....



Für die lieben Kleinen

Knusprige Hähnchen Crossis

mit Pommes frites / Salat

11,00 €

Kleines Schnitzel

mit Gemüse und Pommes frites

11,00 €

Gegrillte kleine Rostbratwürstchen

mit Pommes frites / Salat

10,00 €

Portion Pommes frites

3,50 €



Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!

Die freien Tage genießen !