



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....



Aperitif

Aperitivo Rosato

leichter italienischer rosa Aperitif mit Aromen von Hibiskus und Orangenblüten auf Eis und mit Prosecco aufgefüllt
6,00 €

Aperol Spritz

Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, Gelbem Enzian, Bitterorange und aromatischen Kräutern mit orange-roter Färbung und bittersüßem Aroma aufgefüllt mit Prosecco und Mineralwasser
6,00 €

Hugo

Holunderblütensirup mit Prosecco, Mineralwasser, frischer Minze und Eis
6,00 €

Lillet Wild Berry

Destillat aus Trauben, kandierten Orangen, Honig, Kiefernharz und exotischen Früchten mit frischer Minze, Beeren und Schweppes Wild Berry aufgefüllt
6,00 €

Miley's (fruchtig und herb)

Himbeer Gin Likör mit Tonic Water, Eiswürfeln und frischer Minze
6,00 €





Gewinner 2023



wo sonst....



Vorspeisen

Kleiner Shrimpssalat / Dill / Sauerrahm

Blattsalat / grüner Spargel / Radicchio

14,00 €

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 €

Cremige Süßkartoffelsuppe / Kokosmilch

Limette / Kichererbsen

7,00 €



Schaumsuppe vom Bärlauch

mit Croutons

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 Bärlauch
Croutons



Zweiterlei vom Milchlamm (Hüfte und Rücken) Rosmarinsauce
Paprika Zucchini Gemüse / Kartoffel - Frischkäseschnitte

oder

Gegrillte Rehkeule / Rosmarinsauce
Preiselbeeren / Wirsinggemüse / Butterspätzle



Zweiterlei Schokoladenmus
mit frischen Früchten
Krokantchip

Menüpreis

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



Die freien Tage genießen!



Gewinner 2023



wo sonst....



Hauptgänge

Schweineschnitzel Wiener Art mit Champignonrahm- oder Paprikarahmsauce

Pommes - frites / Salatteller

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

Ragout von der Hähnchenbrust / Gorgonzolasauce

Blattspinat / feine Nudeln

20,50 €

Ochsenfetzen vom Roastbeef / Cafe de Parissauce

Speckbohnenröllchen / Kartoffel - Frischkäseschnitte

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 €

Schweinemedallions vom Grill / Rahmchampignons

Speckbohnenröllchen / Kartoffelkrusteln

23,50 €

Gegrilltes Rindertafelspitz / Meerrettichsauce / Zwiebeln

Röstkartoffeln / Salatteller

21,00 €

Rinderleber / Röstzwiebeln / Apfel

Wirsinggemüse / Röstkartoffeln

18,00 €

Filetspitzen vom Schwein / gekörnte Senfsauce

gebratene Petersilienwurzel / 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 / Bärlauchsauce

Fenchelgemüse / feinen Nudeln

24,00 €

Gegrilltes Zanderfilet Rieslingsauce

Bölattpinac / Süßkartoffelpüree

25,50 €

Filet vom Wolfsbarsch / Tomatensauce

Paprika - Zucchini-gemüse / 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

*Gebratene Petersilienwurzel und Blumenkohl
Paprika-Zucchini Gemüse / Kartoffel Selleriestampf*

18,50 €



Ragout von gebratenem Gemüse

Curry - Kokossauce / Rucola / Basmatireis

17,50 €



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



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 !