



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, begleitet 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



## 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



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 !*