

## JANUAR

Freitag, 27. Januar 2017

### *Lauter Schweinereien*

Großes Buffet (ab 19.00 Uhr)

Waldpilzrahmsuppe mit Butter-Crôtons

\*\*\*

Honigmarinierter Jungschweinbraten

Grünkohl mit kräftiger Kohlwurst & Kasseler

Leckere Knusperschnitzel direkt aus der Pfanne und Steaks am Buffet zubereitet, dazu Pfeffer-, Altbier-, Champignons-, Paprika-, und Cognacrahmsauce

Spieß von Edelfischen & Gambas

Marktgemüse, Rahmkohlrabi, Pommes Frites, Kartoffeln, Kroketten, Basmatireis

**Komplettpreis inklusive Prosecco 21,90 €**

Reservierung erforderlich!

## FEBRUAR / MÄRZ

Jeden Freitag & Samstag



### *Französisches 3-Gang-Menü*

Der Renner der letzten Jahre.

Ein tolles Motto auch für einen Abend mit Freunden und Bekannten.

Das klassische 3-Gang-Menü für 24,50 €

Dienstag, 14. Februar



### *Valentinstag*

Der Tipp nicht nur für Verliebte.

Genießen Sie eines unserer liebevoll

zubereiteten Valentins-Menüs als

Candlelight-Dinner. **Menüs ab 21,50 €**

## APRIL

Freitag, 14. April

### *Abendbuffet: Wir feiern Karl Freitag`*

Ein entspannter Freitageben mit Freunden.

Am Buffet erwarten Sie:

Gin-Tomatencremesuppe - Kraftbrühe -

Tomaten-Mozzarella-Salat - Matjes auf

Apfelringen mit Preiselbeeren - Fingerfood -

Geschnetztes mit Champignons in Cognac-

rahmsauce - Spieße von Pangasius & Paprika

mit Weißweinsauce - Hackbällchen in

saftigem Peperonata - Gemüse-Lasagne -

Pikante Spieße - Reis, Kroketten, Püree

Bayerisch Creme mit Kirschgrütze im Glas,...

**Das komplette Buffet inkl. Prosecco zur**

**Begrüßung nur 24,90 € pro Person.**

*Tipp: Sie kommen mit sechs Personen und bezahlen für 5!*

Der **O**sterhase kommt!



**Ostersonntags-Brunch, 16. April**

Von 9 bis 14 Uhr geöffnet Ab 11 Uhr wird unser reichhaltiges Frühstück zu einem 4-Gang-Oster-Buffet veredelt..

**Komplett inkl. Prosecco zur Begrüßung für 27,50 € pro Person. (Vorreservierung!)**

*Top-Tipp: Übernachtung im DZ über die Osterfeiertage ab 2 Nächten 30 € p. P./Tag.*

## MAI

2. bis 27. Mai



### *Fischers Fritz fängt frische Fische...*

Ob gegrillt, gebraten oder pochiert, edle Fischfilets aus Fluss und Meer mit raffinierten Salatvariationen.

**Dazu die frischen 2016er Weißwein-Endeckungen zur Verkostung ab 0,1 L ab 2,50 € im Ausschank.**