



## Pilz-Wochen

Vielfältige Gerichte rund um Pfifferling, Kräutersaitling, Champignons & Co.

**07. Aug. bis 27. Aug.**



## Badisch-Schwäbische Tage

Südwestdeutsche Spezialitäten wie Maultaschen, Käsespätzle, Schäufele, Flädlesuppe, Zwiebelrostbraten, ...

**31. Aug. bis 24. Sep.**



## Fisch-Büffet

Kalt-warmes Büffet mit feinen Fischspezialitäten aus Meer und Fluss.

**26. Sep. ab 18:30 Uhr**



## Wild-Büffet

Saisonale Suppe am Tisch serviert, gefolgt von allerlei Wild-Spezialitäten am warmen Büffet.

**24. Okt. ab 18:30 Uhr**



## Mehlbüdel

Im Leinentuch gekochter Hefeteig mit Rosinen, dazu Kassler, Backe, Kochwurst, Frucht- & Senfsaucen.

**21. & 23. Nov. - mittags & abends**



## Schwarzsauer

Nackenfleisch in blutgebundener, säuerlicher Sauce, dazu Steckrübe, Kartoffeln, Mehl- & Buchweizenklöße.

**28. & 30. Nov. - mittags & abends**



## Wild-Wochen

Hirschroulade, Wildgulasch, Rehkeulenbraten und viele weitere Spezialitäten aus der Jagd.

**28. Sep. bis 22. Okt.**



## Grünkohl

mit Kassler, Speck, Backe & Kochwurst, dazu Salz- & süße Röstkartoffeln

**02. Nov. bis März**



## Holsteiner Büffet

Großes kalt-warmes Spezialitätenbüffet mit den besten Köstlichkeiten aus unserer Holsteiner Küche.

**31. Okt. & 02. Nov. ab 18:00 Uhr**



## Festtags-Büffet

Großes kalt-warmes Festbüffet in weihnachtlichem Rahmen.

**26. Dez. - abends**  
(25./26. Dez. - mittags ausgebucht)



## Gänsebraten

frisch aus dem Ofen mit Apfelrotkohl, Klößen und Kartoffeln

**11. Nov. bis 23. Dez.**



## Stammgast-Abend

Ein genussreicher Menü-Abend für alle treuen Gäste und solche, die es noch werden möchten.

**13. Okt. ab 18:30 Uhr**