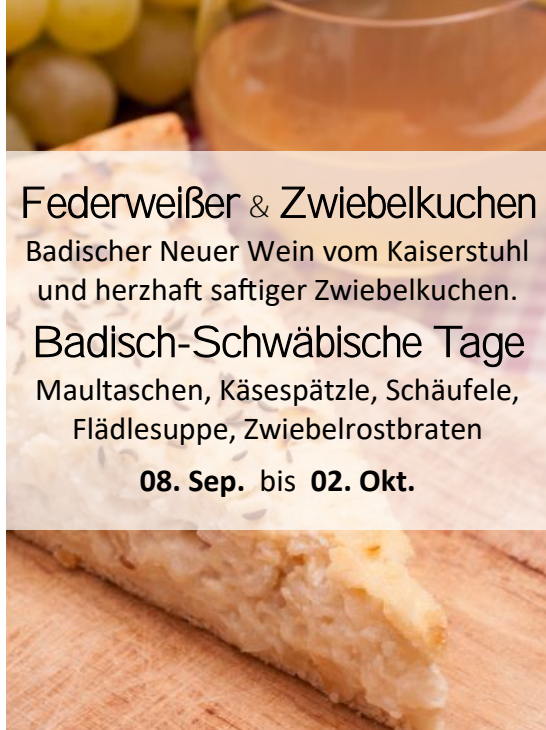




Pilz-Wochen

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

18. Aug. bis 04. Sep.



Federweißer & Zwiebelkuchen
Badischer Neuer Wein vom Kaiserstuhl
und herzhaft saftiger Zwiebelkuchen.

Badisch-Schwäbische Tage
Maultaschen, Käsespätzle, Schäufole,
Flädlesuppe, Zwiebelrostbraten

08. Sep. bis 02. Okt.



Fisch-Büffet

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

29. Sep. ab 18:30 Uhr



Wild-Büffet

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

27. Okt. ab 18:30 Uhr



Mehlbüdel

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

15. & 17. Nov. - mittags & abends



Schwarzsauer

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

29.Nov. & 01.Dez. - mittags & abends



Wild-Wochen

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

06. Okt. bis 30. Okt.



Grünkohl

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

04. Nov. bis März



Holsteiner Büffet

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

01. & 03. Nov. ab 18:00 Uhr



Festtags-Büffet

Großes kalt-warmes Festbüffet
in weihnachtlichem Rahmen.

26. Dez. - mittags & abends
(25. Dez. - bereits ausgebucht)



Gänsebraten

frisch aus dem Ofen
mit Apfelrotkohl, Klößen
und Kartoffeln

11. Nov. bis 20. Dez.



Stammgast-Abend

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

14. Okt. ab 18:30 Uhr