

Kulinarischer Kalender 2018

Die besonderen Tage für den Herbst in Ihrem Schwarz matt

Unser à la carte – Restaurant ist durchgehend von Montag bis Sonntag geöffnet!

Mittagstisch von 12 Uhr bis 14 Uhr & **Abendessen** von 19 Uhr bis 21.30 Uhr
Kaffee & großes Kuchenbuffet täglich ab 14 Uhr

... noch bis zum 30. September

Aufgrund der großen Nachfrage gehen wir mit unserem **Hummer-Menu** in die Verlängerung bis zum 30. September 2018. Von Mittwoch bis Sonntag zum Mittag- oder Abendessen.

€ 58,-- pro Person, **Vorbestellung erbeten.**

Menu siehe Rückseite.

22. September

Buntes **Jagd- und Winzerbuffet** mit Köstlichkeiten aus Wildbret, Pilzen, Trauben, Birnen und Nüssen. Martin Leuchtnner begleitet den Abend auf dem Piano.
 € 64,-- pro Person inklusive Apéritif.

06. Oktober

Wunderbare **Harfenklänge**, live gespielt von Frau Frauke Horn, erklingen heute Abend im Restaurant zum Samstags-Verwöhnmenu!
 € 64,-- pro Person.



13. Oktober

Unser Musiker Armin Mettendorf spielt für Sie beim traditionellen **Herbstball** zum Tanz auf! Dazu servieren wir ein herbstliches Feinschmeckermenu.

€ 66,-- pro Person inklusive Apéritif,

Menu siehe Rückseite.

27. Oktober

Schwarz matt-Küchenparty: Seien Sie ab 19.00 Uhr live dabei, wenn unsere Küchenbrigade um Küchenchef Oliver Mewes für Sie anrichtet!

Details siehe Rückseite.



St. Martinstag

Vom 07. bis 11. November 2018 servieren wir Ihnen mittags und abends ein besonderes **Martinsgans-Menu**. Selbstverständlich können Sie die Gans auch als einzelnes Hauptgericht genießen.

Details siehe Rückseite.

24. November

Eine verführerische Auswahl an Leckereien präsentiert das abendliche große **Gala-Vorspeisenbuffet**.

€ 64,-- pro Person mit Apéritif,

Vorspeisenbuffet und Verwöhnmenu.

VORSCHAU:

Adventsbrunch am 3. Advent
Sonntag, 16. Dezember 2018



Gourmet- Frühstücksbuffet, Köstlichkeiten aus der Küche und eine süße Verführung zum Schluss. Ab 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr zum Preis von € 43,-- pro Person, inklusive eines warmen Getränks.



H ummermenu



**noch bis zum 30. September 2018,
mittwochs bis sonntags**

Tranchen vom Hummer mit Tomatengelée
und geröstetem Tomatenbrot
dicke Bohnen und Parmaschinken

Lauwarmer halber Hummer
an Rieslingschaum
gebratene Pfifferlinge und Tagliatelle

Hausgemachte Sorbets mit Fruchtsalat
Gruß aus unserer Pâtisserie

€ 58,-- pro Person

K üchenparty



am Samstag, 27. Oktober 2018

Seien Sie herzlich im Zentrum der Küche
willkommen: Oliver Mewes und seine Brigade
bereiten direkt vor Ihren Augen verschiedenste
kulinarische Genüsse für Sie vor –
frisch von der Pfanne auf Ihren Teller!
Schauen Sie in die Töpfe und bewundern Sie
die Vielzahl an Handgriffen.

Hier ein kleiner Auszug unseres Angebots:

- Gebeizter Zander an Artischocken-Fenchelsalat
und Safran-Zitronengel
- Gebratene Jakobsmuscheln
mit Vanilleschaum und zweierlei Kürbis
- Geschmorte Kalbsbäckchen,
Lauch, Kartoffel-Liebstöckelcrème
und Speckcroûtons

€ 59,-- pro Person inklusive Apéritif.

H erbstball



am Samstag, 13. Oktober 2018

Amuse bouche

Galantine von Taube und Gänseleber
Petersilienwurzel, Birne und schwarze Nüsse

Heilbutt in Nussbutter gebraten
Estragon-Senfschaum und geräucherte Kürbiscrème

Rehkeule rosa mit Wacholderjus
Gewürzrotkraut, Sellerie und Semmelknödeln

Feigentarte an Joghurtschaum
Cassis-Sorbet und Zimtrumble



Gruß aus der Pâtisserie

€ 66,-- pro Person inklusive Apéritif

Musikalisch begleitet den Abend
unser Musiker Armin Mettendorf.

M artinsgans

vom 07. bis 11. November 2018

Amuse bouche

Geräuchertes und Gebeiztes von der Lachsforelle
Fenchel, Gurke und Zitrone

Martinsgans aus dem Ofen mit Beifuß
Bratapfel mit Marzipan und Rosinen gefüllt
Rotkraut und geschmelzte Kartoffelknödel

Kürbiskuchen
Apfelsorbet und Krokant

Gruß aus unserer Pâtisserie



€ 54,-- pro Person



Gerne servieren wir Ihnen **die Martinsgans**
auch unabhängig vom Menu
als Hauptgericht für € 34,--.