



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, begleitend 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**

Genießen 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 Grünkohlessen**

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....**



Die freien Tage  
genießen !

## Aperitif

### Aperitivo Rosato

leichter italienischer rosa Aperitif mit Aromen von Hibiskus und Orangenblüten auf Eis und mit Ruggeri Prosecco aufgefüllt  
8,00 €

### Aperol Spritz

Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, Gelbem Enzian, Bitterorange und aromatischen Kräutern mit orange-roter Färbung und bittersüßem Aroma aufgefüllt mit Ruggeri Prosecco und Mineralwasser  
8,00 €

### Hugo

Holunderblütensirup mit Ruggeri Prosecco, Mineralwasser, frischer Minze und Eis  
8,00 €

### Lillet Wild Berry

Destillat aus Trauben, kandierten Orangen, Honig, Kiefernharz und exotischen Früchten mit frischer Minze, Beeren und Schweppes Wild Berry aufgefüllt  
7,00 €

### Miley´s (fruchtig und herb )

Himbeer Gin Likör mit Tonic Water, Eiswürfeln und frischer Minze  
7,00 €



Das Weinanbaugebiet Venetien ist einer des vielfältigsten Italiens, da es sich über Gebirgszüge bis hin zu Küstenstreifen erstreckt und somit viele Mikroklimata schafft. Die Trauben für den Ruggeri Argeo Prosecco stammen aus dieser Gegend. Die Reben wachsen innerhalb des DOC Prosecco-Anbaugebietes auf den Hängen der ersten Dolomitenausläufer, im Norden der Provinz Treviso.



**Gewinner 2023**



**wo sonst....**

## **Vorspeisen**



### **Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel**

Blattsalat / Balsamicodressing / Feigensenf

12,00 €

---

### **Mango / Tomaten / Mozzarellasalat**

Balsamico / Olivenöl / Blattsalat

11,50 €

---

### **Carpaccio vom Rind**

Basilikumpesto / Pinienkerne / Parmesan / Rucola

14,00 €

---

### **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 €

---

### **Ratatouillesuppe**

Paprika / Zucchini / Tomate / Knoblauch



7,00 €

---

### **Schaumsuppe vom Pfifferling**

Pestocroutons

8,00 €



**Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!**



Gewinner 2023



wo sonst....



## Unser Schlemmermenü

**Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel**  
Blattsalat / Balsamicodressing / Feigensenf



**Ratatouillesuppe**

Paprika / Zucchini / Tomate / Knoblauch



**Gebratenes Lachsfilet / Provencalische Sauce**  
Zwiebellauch / Zitronenlinguine

oder

**Gegrillte Rehkeule / Rosmarinsauce**  
Preiselbeeren / Wirsinggemüse / Butterspätzle



**Zweierlei Schokoladenmus**  
mit frischen Früchten  
Sesamkrokant

Menüpreis

3 Gang nach Wahl 41,00 EUR  
4 Gang nach Wahl 47,00 EUR





**Gewinner 2023**



**wo sonst....**



## **Hauptgänge**

### **Schweineschnitzel Wiener Art mit Champignonrahm- oder Paprikarahmsauce**

Pommes - frites / Salatteller

Wiener 16,50 € - Champignon - Paprika 18,00 €

---

### **Gegrillte Hähnchenbrust**

Linsencurry / Paprika / gebratene Süsskartoffel

20,50 €

---

### **Schweineschnitzel Pfifferlingrahmsauce**

Kartoffelrösti / Salatteller

21,50 €

---

### **Gegrillte Rehkeule / eigene Sauce**

Preiselbeeren / Wirsinggemüse / Butterspätzle

28,50 €



**Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!**



**Gewinner 2023**



**wo sonst....**



## **Hauptgängen**

**e**

**Rumpsteak 230 gr. mit gebratenen Zwiebeln und Pfeffersauce**

Röstkartoffeln / Salatteller

29,50 €

---

**Schweinemedallions vom Grill / Rahmpfifferlinge**

Grillgemüse / Kartoffelkrusteln

27,50 €

---

**Gegrilltes Rindertafelspitz / Meerrettichsauce / Zwiebeln**

Röstkartoffeln / Salatteller

21,00 €

---

**Schweinerückensteak / Senf Zwiebelkruste / Pfeffersauce**

Buschbohnen / Röstkartoffeln

19,50 €

---

**Rinderbowl**

gebratene Roastbeefstreifen / Salat / Paprika Quinoa

Wirsing / Aioli

29,50 €

**Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!**







**Gewinner 2023**



**wo sonst....**



## **Hauptgänge Fisch**

### **Gebratenes Lachsfilet / Provenzalische Sauce**

Zwiebellauch / Zitronenlinguine

24,00 €

---

### **Gegrilltes Zanderfilet Rieslingsauce**

Zucchini Gemüse / Süßkartoffelpüree

25,50 €

---

### **Filet von der Forelle / Rieslingsauce**

Gebratenen Spitzkohl / Röstkartoffeln

22,00 €



**Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!**

Die freien Tage  
genießen !



Gewinner 2023



wo sonst....



## Vegetarisch – Vegan – lecker - kreativ

### Gulasch von Paprika und Quinoa / Tomate

Gebratenen Blumenkohl / Kartoffel Selleriestampf

18,50 €



### Gebratene Linguine mit Pfifferlingen

Kokosmilch / Chili / Kirschtomate / Pinienkerne / Rucola

19,50 €



### Provencialischer Gemüse Kuchen

Oliven / Linsencurry / Parmesan / Rucola

19,50 €



### Falafelbowl

Falafel / Joghurtdip / Wirsinggemüse  
Süßkartoffelpüree / Salat

18,00 €



Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!



**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 !!!**