

Kulinarischer Kalender 2010

❖ Unsere Schlemmerwochen

16. bis 29. Januar Trüffelvariationen, Geflügel und Wild
30. Jan. bis 14. Feb. Krusten-, Schalen- und Weichtiere
2. bis 14. März Spezialitäten aus der Pariser Fischhalle
27. Februar Candle-Light-Dinner

❖ Der Frühling erwacht

- Ab April Stangenspargel, Bärlauch, Zicklein, Frühlingsmorcheln, Rhabarber, Erbeeren und vieles mehr.
2. April Fischmenü zum Karfreitag mit diversen Meeresfrüchten
3. bis 5. April Wir verwöhnen Sie an Ostern mit speziellen Frühlingsmenüs - und gerne auch a la Carte.
Im Mai "Maibock" - frisches Reh aus Glottertäler Jagd
2. Mai Kommen Sie mit zu einer urigen Hüttenwanderung. Für Ihr leibliches Wohl ist bestens gesorgt.
14. Mai Spargelbuffet - das königliche Gemüse mit seinen traditionellen Begleitern.

❖ Kulinarischer Sommer

12. - 25. Juni Gerichte "links und rechts vom Rhein"
26. Juni bis 9. Juli Unser Hummermenü wird Sie begeistern!
10. bis 25. Juli Italienische Küche - leicht und lecker
24. / 25. Juli Beschwingendes Sommer-Weinfest.
Juli / August "Hüttenfrühstück" in einer urigen Berghütte. ab 8 Personen, Mittwoch bis Freitag

❖ Goldener Herbst - die Jagdsaison ist eröffnet

- Ab September Exklusive Wildgerichte
Im Oktober Neuer Süßer und Zwiebelkuchen
Ab 1. Oktober Wir servieren das Winzermenü begleitet von unseren hervorragenden Glottertäler Weinen.
Ab 11. November Freuen Sie sich auf Martingans mit typischen Beilagen - von Herrn oder Frau Strecker am Tisch tranchiert. 1 Gans für 4 Personen, die 5. Person isst gratis mit.
19. November Erlebnis-Menü mit musikalischer Unterhaltung
4. / 5. Dezember Weihnachtsmarkt
Exklusiver Künstler- und Weihnachtsmarkt direkt am Haus.

❖ Ein neues Jahr steht vor der Tür.

- Im zu Ende gehenden Jahr noch einmal feiern, die Weihnachtsfeiertage fern vom Alltag genießen, das neue Jahr beschwingt begrüßen - wo geht das besser als im Hirschen?
Ab 19. Dezember: Spezielle Festtagsarrangements.
Bitte buchen Sie rechtzeitig.

❖ Die "Fest-Pauschale"

Hochzeit, Geburtstag, Taufe ...

Bitte fragen Sie nach unserer individuellen "Festpauschale":
Menü und alle Getränke zum Festpreis.



❖ Das Hochzeitsmobil

"Tin Lizzy" mit Fahrer, nur bei schönem Wetter.

❖ Kochkurs

Wir vermitteln überraschende Einblicke in die feine Küche.
Kurs-Termine nach Absprache.
Nur zusätzlich zum gebuchten Wochenarrangement.
Preis 100,- €



Bestens für Sie angerichtet!