

## **Kulinarischer Kalender 2012**

### **Im April**

zu Ostern: heimische Lämmer in allerei leckeren Variationen

Bärlauch selbst gepflückt aus der Umgebung

erster Spargel der Saison

### **Im Mai**

Badischer Spargel von „Freddy Weiss“ aus Freiburg

Atlantik Wochen im Frühjahr: Aus den Weiten der Ozeane - frische Fische, Muscheln, Schalentiere ....

### **Im Juni**

Pfifferlinge: à la Creme, gebraten, als Suppe lassen Sie sich überraschen

aus Holland direkt in die Winzerstube: erster Matjes auch vom Felchen und Saibling aus dem Bodensee.

### **Im Juli**

Von unserer Hagnauer Fischerin „Heike Winder“ - täglich frische Felchen aus dem See: geräuchert, als Filet, im Ganzen, Kaviar, Matjes, sauer eingelegt

### **Im August**

Winzerstuben Klassiker:- wählen Sie aus unserer Karte klassische Fischgerichte wie Zander Grenoble, Felchen Hummerschaum, Bodenseefischteller und natürlich unser Felchen Winzerstube.

### **Im September**

Atlantik Wochen im Herbst: Aus den stürmischen Weiten des Atlantiks - frische Fische, Muscheln, Schalentieren ....

Kürbis Zeit in der Winzerstube mit Kürbissen aus eigenem Anbau

### **Im Oktober**

Wild(e) Zeit in der Winzerstube, wir servieren Ihnen Wild vom einheimischen, uns bekannten Jäger

Zur Weinlese präsentieren wir Ihnen Gewächse heimischer Winzer und bieten Ihnen dazu Passende Winzermenüs

„Badische Tapas“ mit einer großen Auswahl an Miniportionen zum Probieren, selber zusammenstellen und Genießen...

### **Im November**

Ente und Gans Wochen „vom einheimischen Bauern“ - ganz traditionell mit Blaukraut und Knödeln

Kochen mit Freunden: Jedes Wochenende kocht unser Küchenchef mit einem Gastkoch Spezialitäten aus dessen Küche

### **Im Dezember**

5-Gang Candle Light Dinner in schönem Ambiente, zu zweit, mit der Familie und Freunden oder mit Ihren Mitarbeitern und Kollegen.

Ihre Weihnachtsfeier in unserem Restaurant - ab 2 Personen. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen zusammen.