

Kulinarischer Kalender 2019

Im April

zu Ostern: heimische Lämmer in allerlei leckeren Variationen

Bärlauch selbst gepflückt aus der Umgebung

erster Spargel der Saison

Im Mai

Badischer Spargel von „Freddy Weis“ 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 n

Zur Weinlese präsentieren wir Ihnen Gewächse heimischer Winzer und

bieten Ihnen dazu passende Winzermenüs

Im November

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

Im Dezember

Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Weihnachtsfeier den entsprechenden Rahmen und gestalten diese im festlichen Ambiente. Ab 30 Personen stellen wir Ihnen gerne ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen zusammen.