

## JANUAR

Kalte Zeit = deftige Zeit  
Genießen Sie Geräuchertes vom Schwein  
und Sauerkraut.

## FEBRUAR

Diesen Monat verwöhnen wir Sie  
mit Spezialitäten von unserem Nachbarn  
aus dem Elsass.

## MÄRZ

Der Winter ist fast vorüber, schicken Sie  
Ihren Gaumen in den Urlaub ans Meer.  
Lassen Sie sich unsere Variationen rund um  
die Meeresfrüchte schmecken.

## APRIL

Die Wiesen tauchen in ein saftiges Grün.  
Genießen Sie herrliche Gerichte vom  
heimischen Weidelamm.

## MAI

Sobald die ersten Blätter des Bärlauchs sprießen,  
verwöhnen wir Sie mit feinen Gerichten  
rund um den „wilden Knoblauch“  
Lassen Sie auch den Spargel, die Königin der  
Gemüse, auf der Zunge zergehen.

## JUNI

Überall im Markgräflerland sind die Erdbeeren  
pflückreif und dürfen auf keiner Speisekarte  
fehlen, auch nicht auf unserer.

Und bis zum 21. Juni verwöhnen wir Sie weiterhin  
mit raffinierten Spargelgerichten.

## JULI

Auf in den Wald!  
Genießen Sie tolle und wohlschmeckende  
Gerichte rund um den Pfifferling.  
Und anschließend ab ins Wasser.  
Probieren Sie unsere verschiedenen  
Matjes-Zubereitungen.

## AUGUST

Sommer – Zeit für leichte Gerichte.  
Wählen Sie aus unter vielen unserer  
Pasta-Kreationen.

## SEPTEMBER

In diesem Monat steht die Schweiz im  
Mittelpunkt. Wir servieren Ihnen kulinarische  
Leckerbissen und fein Gekochtes aus dem  
Nachbarland.

Ab dem 28. September bis Ende April  
endlich wieder live:  
Stimmung und Tanz mit unserem „Piccolo“ Ole.  
Jeden Freitag und Samstag ab 20.00 Uhr  
im Spiegelsaal.

## OKTOBER

Fangfrisch aus dem Meer.  
Genießen Sie leichte Küche aus Neptuns Reich.

## NOVEMBER

Dieser Monat steht ganz im Zeichen von Baden.  
Genießen Sie leckere Gerichte aus dem  
„Schönsten Land in Deutschlands Gau'n“.

Am 11. November ist Martinstag:  
Lassen Sie sich von unseren Köchen mit  
dem Besten von der Gans verwöhnen.

## DEZEMBER

Frisch Erlegtes aus dem heimischen Wald.  
Gerne servieren wir Ihnen unsere delikaten  
Kreationen vom Wildbret.

An den Weihnachtsfeiertagen verwöhnen wir Sie  
mit exquisiten Feiertags-Menüs  
oder kalt-warmen Buffets.

Den letzten Tag des Jahres lassen wir mit  
einem Silvester-Gala-Menü, welches Ihre Sinne  
und den Gaumen berührt, ausklingen.

### Übrigens:

Jeden Freitagabend können Sie sich an einem  
kalt-warmen Buffet mit wechselnden Themen  
bedienen!

Unser Küchenchef Herr Fallner und sein Team  
verwöhnt Sie ausschließlich mit frischen  
Produkten.