

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 Faller und sein Team
verwöhnt Sie ausschließlich mit frischen
Produkten.