

SONNTAG  
6. MÄRZ

18:00 Uhr  
in Karsten's Esszimmer

*"Roch trifft Metzgen"  
Henrik Heegen zu Gast*

Auftakt der Glanrindwochen von  
Slow Food Donnersbergerland - Glantal

*Es geht auch ohne Rind!*

Keinesfalls müssen die Liebhaber der  
fleischlosen Küche hungern oder gar  
zu Hause bleiben!

Wir kochen für Sie ein frisches und  
kreatives Menü in der gewohnten Machart:  
„Alles andere als gewöhnlich!“  
Also lassen Sie sich überraschen und  
seien Sie mit von der Partie!

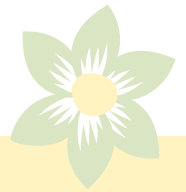


Allergien & Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns an!

Wir sind Bio  
kontrolliert von der ABCert  
DE-ÖKO-006



Biosphärenreservat  
Pfälzerwald  
Nordvogesen



*So wie früher schmeckt es  
auch noch heute!*

Herzhafte Käsequiche, Rinderschinken,  
rassiger Kräuterspitzensalat

Rinderkraftbrühe mit deftiger Einlage

Gesottenes Ochsenfleisch,  
Bouillonkartoffeln, Meerrettichsauce,  
Wirsing und süß-saure Senfgurken

Apfelstrudel, Mandeleis, Vanillesauce  
einfach. klassisch. gut.



Menü € 42,-

Menü mit Weinbegleitung € 60,-

Bioland-Weine  
Weingut Galler / Kirchheim

Demeter-Weine  
Weingut Janson-Bernhard / Zellertal

ECOVIN-Weine  
Weingut Wick / Zellertal