




Samstag Spezial


- | | | | |
|---------|-------------|---|---|
| 14. Mär | 12 - 14 Uhr | Rinderschmortopf nach Art des Périgord |  |
| 21. Mär | 12 - 14 Uhr | Fischteller |  |
| 11. Apr | 12 - 14 Uhr | Fischteller | |
| 25. Apr | 12 - 14 Uhr | Omas Kotelett vom Schwäbisch Hällischen Landschwein | |
| 02. Mai | 12 - 14 Uhr | Fischteller | |
| 16. Mai | 12 - 14 Uhr | Geschmorter Spargel mit Schinken und Kartoffeln |  |
| 06. Jun | 12 - 14 Uhr | Fischteller | |



All we need is LOVE


Pfanne voller Liebe

Essen für zwei - inkl. 1 Flasche Wein - 80 €/2 Personen (natürlich auch für größere Gruppen)

- | | | | |
|---------|----------------|---------------|---|
| 20. Mär | 18.30 - 22 Uhr | Pute die Gute |  |
| 17. Apr | 18.30 - 22 Uhr | Frühling | |
| 15. Mai | 18.30 - 22 Uhr | Spargel | |
| 05. Jun | 18.30 - 22 Uhr | Toskana | |

Chefs Kochkurse 90 €/Person inkl. Getränke

Küche für Mitkocher - Tickets im Laden

- | | | | |
|---------|-------------|-------------------------------------|--|
| 25. Apr | 14 - 18 Uhr | Fisch und seine Zubereitungsarten |  |
| 30. Mai | 14 - 18 Uhr | Fleisch und seine Zubereitungsarten | |

Individuelle Kochkurstermine & Exklusiv-Kochkurse ab 8 Personen auf Anfrage

Slowfood Menü

regional & saisonal - 50 €/Person



Do, 21. Mai 18.30 - 22 Uhr Frühling

Slow Food® Chef Alliance

Alle Events auch für Vegetarier!


Chef-Time

Besondere Ideen - Herausragende Rohstoffe, *Bio-Rinder auf der Weide geschossen. Limitierte Anzahl Plätze - Tickets im Laden

- | | | | | |
|-------------|----------------|---|--|------|
| Fr, 06. Mär | 17.30 - 20 Uhr | In Milch geschmorte Lammkeule mit Haselnusspolenta |  | 43 € |
| Sa, 07. Mär | 12 - 14 Uhr | | | |
| Fr, 10. Apr | 17.30 - 20 Uhr | Tafelspitz-Picanah vom English Longhorn* mit Caponata und Rosmarinkartoffel | | 40 € |
| Sa, 18. Apr | 12 - 14 Uhr | Hüftspieß vom English Longhorn* mit Parmesankartoffeln und Ofensugo | | 32 € |
| Fr, 08. Mai | 17.30 - 20 Uhr | Taurus*-Filet-Schnitzel mit | | 45 € |
| Sa, 09. Mai | 12 - 14 Uhr | Frühlingsgemüse und Beilage | | |
| Fr, 29. Mai | 17.30 - 20 Uhr | 3 Imbissbudenklassiker |  | 30 € |
| Sa, 30. Mai | 12 - 14 Uhr | und 1 Glas Champagner | | |
| Fr, 26. Jun | 17.30 - 20 Uhr | Lammlachse mit Mamas Nudelsalat | | 43 € |
| Sa, 27. Jun | 12 - 14 Uhr | und Tzatziki | | |

Brunch

35 €/Person inkl. Sekt, Wein, Bier, Wasser & Filterkaffee

- | | | | |
|-------------|-------------|------------------|---|
| Sa, 04. Apr | 11 - 14 Uhr | Osterbrunch |  |
| So, 05. Apr | 11 - 14 Uhr | Osterbrunch | |
| So, 10. Mai | 11 - 14 Uhr | Muttertagsbrunch | |

FRÜHSTÜCKEN kann man bei uns auch: Dienstag bis Samstag von 9 - 11 Uhr.

Wir arbeiten wie gewohnt natürlich mit biologischen und nachhaltigen Rohstoffen.

Tafel voller Pfannen

40 €/Person inkl. 1/2 Flasche Wein, ALLE sitzen an einer Tafel und um 12 Uhr geht's los
Karfreitag, 03. Apr 12 - 14 Uhr Fisch

Weinprobe

35 €/Person 5 Bio-Weine inkl. Wasser und Feinkostteller Tanjas & Davids Lieblinge aus der Pfalz

Do, 19. Mär 18 - 20.30 Uhr

Holger Gettmann ...unterwegs zu gutem Essen

"Guter Geschmack trifft geistreiche Kolumnen"

13. März - 18 Uhr

Lesung vom bekannten Gastro-Kritiker, 3 Gänge Menü von uns!

50 €/Person - Tickets im Laden

Unsere Freitags-Regel: Wir haben immer einen Platz frei für Wein & Feinkost!