

# **Besondere Genüsse 2019**

- 01.01. **Katerfrühstück** von 9.30 Uhr – 12.00 Uhr  
Genussvoll ins Neue Jahr starten mit einem ausgiebigem Frühstück, kombiniert mit vielen warmen und kalten Köstlichkeiten vom Büfett, Saft, Sekt, Kaffee und Tee
- 18.01. **Fondueabend**, in gemütlicher Runde Fondue Chinoise genießen. Verschiedenes Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, kalte Saucen, Baguette und zum Abschluss Schokolade
- 25.01. **Dampfnudeln und Woisoß** wahlweise mit Vanillesauce – Nur bei Vorbestellung
- 14.02. **5-Gang Candle light Dinner** zum Valentinstag, Genüsse und Romantik bei Kerzenschein. Für Verliebte und Menschen, die sich lieb haben...
- 22.02. **Dampfnudeln und Woisoß** wahlweise mit Vanillesauce – Nur bei Vorbestellung
- 01.03. **Saumagenkochkurs – das ORIGINAL** aus der Pfälzer Genußwerkstatt, ganztägig mit Verpflegung – Fläschnepf, Kartoffelsupp und Kuchen
- 06.03. **Heringessen** am Aschermittwoch
- 17.03. **Frühlingsbrunch** mit Frühlingsgenüssen vom Büfett von 11Uhr – 13.30 Uhr
- 29.03. **4-Gang Mandelmenü** – ein genußvoller Abend in weiß – rosa rund um die Mandel
- 18.04. **Herrgottsbescheißerle** – 3 –Gang Maultaschenmenü und andere Leckereien mit gefüllten Nudeln am Gründonnerstag
- 19.04. **Karfreitags-Fischmenü** und andere Köstlichkeiten mit und ohne Fleisch
- 30.04. **Pfälzer Spargel trifft Pfälzer Erdbeere**, ein Abend mit weiß – roten Genüssen aus der Pfalz
- 10.05. **Weckglasmenü in 5 Gängen**, Köstlichkeiten aus und im „Weck-Glas“ serviert
- 28.06. **Sommer – Grillfest** auf der Terrasse unterm Sternenzelt
21. 07. **„Kerch im Gade“ Mundartgottesdienst im Zaubergarten**, anschließend Frühschoppen auf der Terrasse
- 22.08. **Grumbeersupp und Quetschekuche**, ein typisches Pfälzer Herbstessen
- 06.09. **3-Gang Bauernentenmenü** , zum Hauptgang Braten von der Bauernente, Apfelrotkraut und Knödel
- 27.09. **Zwiwwelkuche und Neuer Woi**, zünftig und gut
- 02.10. **4-Gang Hubertusmenü** mit Wildbret aus Pfälzer Jagd, dazu servieren wir ein Karussell vollmundiger Rotweine
- 18.10. **Keschde und mehr**, ein Menü rund um die Kastanie
- 1.-17.11. Braten von der **Pfälzer Freilandgans** –traditionell mit glacierten Maronen, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel – bitte vorbestellen
- 09.11. **Laternenumzug** rund ums Castell, anschließend **4-Gang Martinimenü** mit Braten von der Freilandgans mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel als Hauptgang
- 16.11. **Traditionelle Topfguckerparty**, schauen Sie den Köchen über die Schulter. Ein unterhaltsamer Abend zwischen Restaurant und Küche.
- 24.11. **Winterbrunch mit winterlichen Genüssen** vom Büfett 11 Uhr - 13.30 Uhr
- 06.12. **Der Nikolaus lädt zum Punsch und anschließendem Essen ins Castell.**
- 15.12. **Adventsbrunch** zwischen 11 Uhr und 13.30 Uhr mit vorweihnachtlichen Genüssen vom Büfett
- 31.12. **5-Gang Silvestermenü**, Schwabenfeuerwerk und Küchenparty zum Ende des festlichen Abends

***Gerne sind wir auch 2019 wieder Ihre Gastgeber.***

***Bitte reservieren Sie Ihren besonderen Genusstermin rechtzeitig.***

***Selbstverständlich erhalten Sie auch gerne Präsentgutscheine für unsere Schlemmeraktionen.***