

**Sonntag, 27. Januar ab 12.00 Uhr**  
**Feinheimisches Winterbuffet**  
€ 29.50 inkl. Apéritif

\*

**Freitag, 8. u. Samstag 9. Februar**  
**jeweils ab 18.00 Uhr**

**Muscheltage** – Muschelgerichte  
mit Miesmuscheln von der Kieler  
Bio-Meeresfarm – alternativ Fleisch-  
und vegetarische Gerichte

\*

**Donnerstag, 14. Februar ab 18.00 Uhr**  
**3-Gang-Valentinsmenü**  
inkl. Apéritif und Gruß aus der Küche  
€ 39.50

\*

**Freitag, 22. u. Samstag, 23. Februar**  
**jeweils ab 18.00 Uhr**  
**Steakabend**

Bio-Steaks vom Auerochsen,  
Galloway- und Sylter Uthlandrind  
mit feinheimischem Beilagenbuffet

\*

**Sonntag, 17. März ab 12.00 Uhr**  
**Jubiläumsbuffet**  
€ 19.19 inkl. Apéritif

**Freitag, 29. März ab 18.00 Uhr**  
**Jubiläumsbuffet**  
€ 19.19 inkl. Apéritif

\*

**Karfreitag, 19. April ab 12.00 Uhr**  
**Feinheimisches Fischbuffet**  
€ 32.50 inkl. Apéritif

\*

**Ostersonntag, 21. April**  
**10.00 Uhr – 15.00 Uhr**  
**Großes Genießerfrühstück**  
mit Bio-Eierspeisen, Wildkräuter-  
smoothie, feinheimischen Produkten  
und fair gehandelten Kaffee-  
getränken, Tee und Kakao  
€ 25.-- inkl. 1 Glas Prosecco  
( Kinder von 6-12 Jahren € 15.--,  
darunter frei )

\*

**Ostermontag, 22. April**  
**12.00 Uhr – 15.00 Uhr**  
à-la-carte-Gerichte mit dem ersten  
hiesigen Spargel

\*

**Unsere Küchenpartys sind**  
**individuell für Betriebs- und**  
**Familienfeiern buchbar !**  
**€ 78.-- inkl. Essen und Getränke**  
**für 5 Stunden**  
( mindestens 30 Personen )

