

# Veranstaltungen

Januar bis März 2022

## Unser monatliches Highlight "Enjoy your After Work"

Wir servieren Ihnen, ab 18 Uhr ein kleines Buffet mit Food-Station.  
Lassen Sie uns gemeinsam Ihren Feierabend genießen.  
Das Buffet inklusive Soft- und Biermixgetränke für 32,50 €/Person.

**Unsere Termine:** Fr, 04. Februar 2022 –AUSGEBUCHT- & Fr, 04. März 2022

### Januar:

#### Sa, 15.01.22 „Winterzauber“

- ab 18 Uhr
- \* Gruß aus der Küche
  - \* Winterliches „Allerlei“ von Kürbis, Pilzen, Maroni mit Roter Bete an kleinem Ackersalat und gerösteten Kürbiskernen
  - \* Donau Waller auf Berglinsen und Specksabayone
  - \* Kurz gebratene Scheiben vom Simmentaler Rind an Zwiebelmarmelade, Sellerie und Wirsing mit Kartoffelaltern
  - \* Gebackene Vanillekrapfen mit „heißer Liebe“
- Stimmungsvoller Jahresbeginn mit unserem feinen 4-Gang-Wintermenü für 46,50 €/Person.

#### Sa, 22.01.22 Köstliches aus Feld, Wald & Wiese

- ab 18 Uhr
- Beim kulinarischen Wildwechsel verwöhnen wir Sie mit raffinierten Arrangements in einer besonderen Menüfolge, die auch auf Wunsch mit vegetarischen Komponenten serviert werden kann.  
Das 4-Gang-Menü für 46,50 €/Person.

### Februar:

#### Mo, 14.02.22 „Be my Valentine.... mit Lust und Liebe genießen“

- ab 19 Uhr
- Schenken Sie einander Zeit und genießen Sie gemeinsam den „Tag der Liebenden“.  
Wir verwöhnen Sie mit einem 4-Gang-Menü inkl. Aperitif für 44,50 €/Person.

## -Das Genusswochenende im Februar-

mit meinen Kollegen aus der Deutschen Fußballmannschaft der Spitzenköche und Restaurateure e.V.

### Freitag, den 18.02.2022 ab 18 Uhr

Metropolregion – Kraichgau – vereint sich!  
An diesem Abend kulinarisch vereint mit **Christian Hess** von Christians Restaurant in Neckargemünd.  
Zwei Köche – ein Menü aufeinander abgestimmt!  
Genießen Sie unser Verwöhn-Menü in 4 Gängen inklusive Weinbegleitung für 98 €/Person.

### Samstag, den 19.02.2022 ab 18 Uhr

Zu unserer Freude und Ihrem Genuss begrüßen wir an unserer Seite, Spitzenkoch, Mitglied der mongolischen Köche-Nationalmannschaft und Goldmedaillengewinner der World Association of Chiefs Societies 2019 **Muko Altankhuyag**, veganer Koch und Gründer der kulinarischen Marke muko.  
Genießen Sie ein außergewöhnliches, veganes Menü zubereitet von Muko Altankhuyag und Oliver Varsakis.  
Das Menü inklusive Begrüßungstrunk für 89 €/Person.

### März:

#### Sa, 05.03.22 „Heidelberger“ Biermenü

- ab 18 Uhr
- In Kooperation mit der „Heidelberger Brauerei“ kreieren wir an diesem Abend ein besonderes Menü mit und um das Bier dieser Traditionsbrauerei.  
Unser 5-Gang-Menü inkl. Bier Degustation für 58,50 €/Person.

## Kochkurse & Termine

### Let's cook

#### "Feierabendküche"

am Mittwoch, 09.02.22 - Beginn 18 Uhr

...schnelle Gerichte zum Feierabend.

Kochkursgebühr 79 €/Person

#### "Wintergrillen 2.0 "

am Sonntag, 20.02.22 - Beginn 13 Uhr

Kochkursgebühr 109 €/Person

#### "Mediterrane Frühlingsküche"

am Mittwoch, 09.03.22 - Beginn 18 Uhr

Buntes Frühlingserwachen auch in der Küche.

Tartes, Gratins und Aufläufe, mediterrane Ofengerichte.

Kochkursgebühr 89 €/Person

#### "Fisch & Meeresfrüchte"

am Samstag, 19.03.22 - Beginn 11 Uhr

Maritime Gaumenfreuden f(r)isch gekocht.

Kochkursgebühr 129 €/Person

#### "Schnelle Küche"

am Mittwoch, 30.03.22 - Beginn 18 Uhr

Schnell gekocht, gut gegessen.

Kochkursgebühr 89 €/Person

