

## Garnelen satt

**Riesengarnelen mit Knoblauch, Olivenöl  
und Kräutern frisch aus der Pfanne auf  
den Tisch.**

Jeden Donnerstag  
im **Januar/Februar**  
dazu gibt es  
einen bunten Blattsalat und Baguette  
Preis pro Person  
25,90 €

Die Garnelen haben wir natürlich schon für euch geschält.



## Dinner „Two for One“

**Freitags  
entspannt die Woche  
ausklingen lassen.**  
2x 3 Gänge Überraschung  
Nattermann's Winterapero  
Tafelwasser  
Für schlanke 69,00 € pro Pärchen.

Auf Vorbestellung gibt es natürlich auch  
im Januar/ Februar unser legendäres  
Fondue.

## Cheftable Kochkurs No. 4

17. März



**Hummer, Austern und Edelfische  
Nach den 1. Erfolgen in  
„unserer Küche“  
habe ich mich entschlossen weitere  
Kochkurse an zu bieten.**  
Hummer , Austern  
und große Fische erwarten euch  
zubereitet zu werden.  
Andreas Zimmermann

Chef der Firma DeliTeam erklärt euch  
Herkunft und andere Dinge über  
die Köstlichkeiten der Meere.  
Beginn 11.00 Uhr Ende ca. 17.00 Uhr  
Pro Person 149,00 €  
Im Preis enthalten sind:  
Alle Zutaten, Weißweine vom Weingut  
Meyer-Näkel aus Großflaschen,  
Tafelwasser, Kaffeespezialitäten  
und ein Tag mit tollen Menschen.

**Gutscheine gibt es natürlich auch für  
meine Kochkurse!!**

## Ostern bei Nattermann's

01.04.und 02.04.2018



**Ostersonntag und  
Ostermontag**

## Unser großes Osterlunchbüffet

Verschiedene Vorspeisen,  
der 1. Spargel , geschmorte  
Lammhaxen, andere Köstlichkeiten  
und eine große Dessertauswahl  
warten  
ab 11.30 Uhr auf euch.  
Pro Person 37,90 €  
Kinder bis 8 Jahre sind unsere Gäste  
Kinder von 8. Jahre bis 14. Jahre zahlen die  
Hälfte.  
Am Abend sind wir für euch mit einem  
Ostermenü und einer kleinen  
Speisenauswahl am Start.

## **Am Abend Genussvoll genießen.....**

Kopfkissen und Zimmer gibt es von  
Ostersamstag bis Ostermontag  
zum Preis von 39,00 € pro Person im  
Doppelzimmer inklusive unserem  
reichhaltigen Frühstücksbüffets.  
EZ auf Anfrage

Mai

Juni

**Muttertag**

**13.05.2018**



*Mittags und abends  
gibt es 4 Gänge lecker gekocht  
ein Glas Sekt zum Empfang  
und zum Abschied  
eine Rose für jede Mutter.*

*Menü inklusive Sekt, Tafelwasser  
und Rose für die Mütter  
46,90 € pro Person*

*Die Herren bekommen  
am Vatertag einen Obstbrand statt Rose*

*Es gibt auch eine  
kleine a la Carte Auswahl !!*



**Winzerfest 8.0**

**16.06.2018**

*Ich freue mich jetzt schon wieder auf viele TOP  
Winzer aus ganz Deutschland  
Tolle Winzer mit Ihren Weinen, wir mit  
unseren Flammkuchen aus unserem Backes  
und wunderbare Käse  
aus der Region erwarten Euch.  
Beginn 18.00 Uhr    Ende 22.00 Uhr*

**29,90 pro Person**

*!Danach darf gerne weiter getrunken werden!*

**Wir berechnen euch dann pro 0,1l  
ausgeschenkt Wein nach der ausliegenden  
After Wine Partyliste.**

**Alle Infos zu unseren Winzer folgen.**



Events und kulinarische Genüsse  
Januar bis Juni  
2018