

WINTERGARTEN

Feiern in kleiner Runde – von November bis Januar

... hier bieten wir Euch zusätzlich zu unserem regulären Angebot noch eine Möglichkeit in geselliger Runde einen gemütlichen Abend zu verbringen.

Raclette & Fondue

Hierfür bereiten wir Euch an euren reservierten Tischen einen Ofen mit RacletteKäseLaib (am Stück) und einen Topf mit Brühe vor. Ihr könnt so genüsslich nach eurem eigenen Empfinden den Käse jeweils vom Laib herunterschaben und / oder Fleisch und Gemüse in der Brühe ziehen lassen.

Wir bereiten alles, wie bestellt am Tisch vor. Die Ergänzungen können zu Beginn auch noch am Tisch nachbestellt werden. Ebenso die empfohlenen Getränke. Alle weiteren Getränke sind wie gewohnt am Biergartenhäuschen zum Abholen vorbereitet.

Vorab am Tisch zum Teilen vorbereitet

- Blatt- und BabyleafSalate vom Keltenhof mit SenfDressing
- Rohkostsalate wie z.B. Rettich, Kraut, Karotte
- Brot vom BeckABeck
- Hauseigens eingelegtes Gemüse - z.B. Silberzwiebeln, GewürzGurken, Radieschen etc.)
- Schinkenplatte mit Albschinken vom Failenschmid & Saftschinken
- 4 verschiedene Dips: KräuterSauerrahm, Cremolata, Tomatensugo & GarbeMajo

... und das bringen wir zum gemütlichen Teilen am Tisch noch dazu

- Kartoffeln in der Schale
- Topf mit Brühe (Fleischbrühe) – alternativ wäre auf VorabBestellung auch eine Gemüsebrühe möglich
- Raclettekäse (ca. 250g pro Person)
- Rindfleisch roh in dünne Scheiben geschnitten
- Frisches Gemüse: Brokkoli, Pilze & vorgegarte Selleriewürfel

Im Nachgang bringen wir Euch noch Flädle und Gemüsestreifen, sodass Ihr die Brühe als abschließende Suppe genießen könnt.

als Ergänzung:

- GarbeWilli 2cl. - zum Abschluß und „Verdauen“ vom Käse · 4,00 ·

Als süßer Abschluß in kleinen Gläschchen und Schalen zum Teilen eingesetzt

- Apfelküchle mit Vanillesoße
- Grießflammerie (mit Orangenabrieb verfeinert) mit eingelegten Zwetschgen
- Schokoladencreme

· 55,00 · pro Person

Buchbar ab 6 Personen unter den Schirmen an unserer Hauseite,
und ab 16 Personen im beheizten HolzZelt