



# Kulinarischer Jahreskalender



- Januar:** Zum Jahresanfang freuen wir uns, Sie wieder in unserem
- Februar:** Haus herzlich willkommen heißen. Wir bieten Ihnen unser Schnitzel – Paradies in verschiedenen Variationen an.
- März:** Das beliebteste Küchenkraut – Bärlauch wächst und gedeiht, er wird bei uns in der Küche zu Pesto verarbeitet, dient das ganze Jahr als Würze in diversen Speisen.



**April:**

Der Frühling ist am Kaiserstuhl eingekehrt, Bäume und Sträucher beginnen zu blühen, kommt und genießt ein Teil der wunderschönen Zeit am Kaiserstuhl.



**Mai:**

Der Mai ist gekommen, die Bäume schlagen aus, da bleibe wer Lust hat mit den Sorgen gleich zu Hause. So fängt das wunderbare Lied an,

**wenn**

man sich auf die Wanderschaft begibt.

Verlängerte Wochenenden bis Juni sind im Angebot, wir bieten Ihnen entsprechende Arrangements & Pauschalangebote an



**Juni:** „Kulinarische Weinwanderung“



Am 3. Sonntag im Juni findet jährlich unsere Kulinarische Weinwanderung statt. Diese wird von der örtlichen Gastronomie & Weingüter in einer Interessengemeinschaft ausgerichtet.

Auf einer Wegstrecke von ca. 6 km werden sie mit einem 5-gänge Wandermenü mit korrespondierenden Weinen verwöhnt.

Weitere Informationen unter: [www.kulinarische-weinwanderung.de](http://www.kulinarische-weinwanderung.de)

**Juli:** Zeit des Wanderns & Radfahren am Kaiserstuhl, wir bieten Ihnen

**August:** diverse Arrangements an. In unserer schön hergerichteter Garten-Wirtschaft können Sie sich, leichte Speisen sowie Weine aus unserer Region genießen.



Unsere Küche bietet Ihnen eine



## Regionale & Saisonale Speisekarte

unter Verwendung von frischen Kräutern an.

September:

> Herbst am Kaiserstuhl <

„Schlachtfest im Bären“

Wir bieten Ihnen, Kesselfleisch, Speck, Blut –und Leberwurst, Röstzwiebeln, Meerrettichsoße, frisches Sauerkraut aus dem Nachbarland Elsass, Kartoffelbrei wie zu Großmutter's Zeiten!



Oktober:

> Weinlese am Kaiserstuhl <

Hochsaison für alle Winzer und Weingüter, in wenigen Wochen bringen sie die Trauben heim.

Das ist ihr Lohn für das ganze Jahr.



Zwiebelkuchen und Neuer Süße  
ist jetzt voll im Trend.

November:



> Jagd im heimischen Wald <

Vom Jäger erlegt:

Wildschein & Reh, Hase & Ente,

serviert an hausgemachten Spätzle und frisches Apfelrotkraut.

Wir empfehlen Ihnen einen Oberrotweiler Spätburgunder Rotwein  
in trocken oder mild nach Bedürfnis.



Dezember:

Back & Glühweindüfte fliegen durch das Haus,

Wir bieten Ihnen ein schönes Advent – Zeit – Menü an.

**Kürbissuppe darf nun auf der Speisekarte nicht fehlen.**

**Wir wünschen Ihnen eine gesegnete Weihnachten  
und einen guten Start ins neue Jahr!**

**Betriebsferien bis Mitte Januar.**

