

Kulinarischer Kalender 2024



Sonntagsbrunch

Jeden 1. Sonntag im Monat
großer Familienbrunch ab 11 Uhr
im Restaurant Lichteneck

Erwachsene
38,00 €
pro Person

Kinder
bis 5 Jahre frei
bis 12 Jahre
20,00 €

~ JANUAR ~

8. bis 21. Januar

Pfannenkuchenwochen

Herzhaft, salzig und süß.



~ FEBRUAR ~

5. bis 25. Februar

Hausmannskost - Gerichte von Müttern

Nierle, Kutteln und Co.

~ MÄRZ ~

Freitag 8. März

Kulinarische Weinprobe

Reisen Sie mit uns zu verschiedenen deutschen Lieblingsweingütern. 5 Weine mit einem 3-Gänge Menü und reichlich Informationen.

Beginn 19.00 Uhr

Reservieren Sie bitte rechtzeitig!

Kulinarische
Weinprobe
53,00 €
pro Person

4. - 24. März

Alles rund um den Bärlauch

Suppen, Pesto, Pasta usw.

So. 31. März und Mo. 1. April

Ostermenüs bei Nicklass

~ APRIL ~

2. bis 14. April

Kräuterwochen

Vom Brunnenkressesüppchen, Fleisch- und Fischgerichte mit Kräutern, Frankfurter grüne Sauce, Basilikumreis usw.

22. April bis 5. Mai

Kartoffelwochen

Reibekuchen, Suppe, Vegetarisch, Fleisch & Co.



MAI

Anfang Mai - Juni

Süß oder herzhaft

Variationen von Spargel und Erdbeeren.

12. Mai

Muttertagsmenüs



JUNI

Juni - August

Knackige Sommersalate und frische Beeren

AUGUST

22. Juli - 18. August

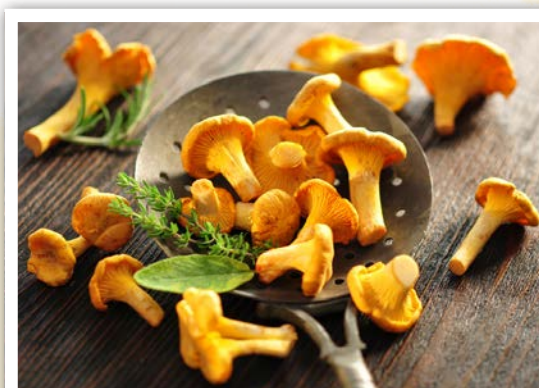
Alles rund um den Pfifferling

23. bis 25. August

Kochertaler Genießertour

Wandern, Wein und kulinarische Köstlichkeiten.

Alle Informationen auf unserem Extrablatt.



SEPTEMBER

2. - 15. September

Die Pfalz zu Gast bei uns - Saumagen und Dampfnudeln nach dem Rezept von Oma Rosa.



OKTOBER

23. Sept. bis Anfang November

Zu **Halloween** ziehen Kürbis, Knoblauch & Co. in unsere Küche. Lassen Sie sich von der Vielfalt dieser Gemüse überraschen.

Sa. 19. Oktober

Wein-Europareise mit Tapas

Klein & Fein - Zum 7-gängigen Tapas Menü servieren wir Ihnen 8 Weine aus Europa und viele Informationen.

Restaurant Weinstüble
Beginn 19.00 Uhr

Kulinarische
Wein-Europareise
105,00 €
pro Person



NOVEMBER

11. November

Martinsgansessen

Wir bitten um Ihre rechtzeitige Tischreservierung. Gänsebraten gibt es dann bis Weihnachten.

18. November - 1. Dezember

Hausmannskost - Gerichte von Muttern

Nierle, Kutteln und Co.

So. 1. Dezember

1. Advent - Einstimmen auf die Vorweihnachtszeit mit Glühwein, Weihnachtsliedern und toller Dekoration.



DEZEMBER

Anfang Dezember

Wie die Tradition es will, **Wildwochen** Geniebertipp: Reh, Hase und Hirsch gibt's bei uns fast das ganze Jahr.

Weihnachten

24. Dezember geschlossen

25. und 26. Dezember ist das Restaurant Lichtneck von 11.30 - 15.00 Uhr geöffnet.

31. Dezember

Silvester á la carte, feiern Sie mit uns!

Ab 19.00 Uhr 4 Gängemenü mit 3 Hauptgerichten zur Wahl, musikalische Begleitung, Mitternachtssekt.

Silvester
95,00 €
pro Person

