

Saison-Karte

Apéritif-Klassiker „Negroni“

(Dry Gin, Roter Wermut, Campari) 7 €

<i>Apfel-Meerrettich-Süppchen mit Kräutern</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Matjes „Hausfrauen Art“ mit Pellkartoffeln</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Matjes „Finkenwerder Art“ mit Bratkartoffeln</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Welsfilet auf mediterranem Frühlingsgemüse, Duftreis</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Burger „vegetarisch“ mit Pommes-frites</i>	<i>11,90 €</i>

DINE and WINE

*Außergewöhnliche Köstlichkeiten in einem 4-Gang-Menü zusammengestellt von
Küchenmeister Hans-Günter Hornung.*

*Dazu präsentieren wir eine Sekt- und 7 Weinproben von renommierten
Weingütern aus Freinsheim.*

89 € pro Person – Anmeldung erforderlich

Nächster Termin: Freitag 17. März 2023 mit Weingut Altes Landhaus

Wein- und Schokoladen-Kaffee mit Verkaufsladen „Schatztruhe“

im Hotel „Weinheber“ Hornung, Hauptstraße 18 präsentiert

Leckeres Backwerk – Feinste Confiserie und die besten Schokoladen aus aller Welt

Schokolade und Wein – Schokolade und Kaffee – Schokolade zu Ostern – Gebäck uvm.

Ideen zum Verschenken und Selberschenken

Menü Saison

Garnelen

Avocado – Mango – Sesam

☆

Jakobsmuscheln gebraten – Lauchgemüse

☆

Rosa gebratenes Rinderfilet

Kartoffelgratin – Shiitake – Buttererbsen

☆

Weißer Schokolade

Himbeeren – Schokokuchen

64 € pro Person