

JULI	AUGUST	SEPTEMBER	OKTOBER	NOVEMBER	DEZEMBER
<i>Pfifferlinge und Steinpilze</i>	<i>Pfifferlinge und Steinpilze</i>	<i>Spanferkel-Zeit</i>	<i>Spanferkel-Zeit</i>	<i>Entenzeit</i>	<i>Entenzeit</i>
01 Mi FORELLENABEND - frisch und hausgeräuchert	01 Sa	01 Di	01 Do	01 So Allerheiligen	01 Di
02 Do	02 So	02 Mi FORELLENABEND - frisch und hausgeräuchert	02 Fr	02 Mo	02 Mi
03 Fr	03 Mo	03 Do	03 Sa SPANFERKELESSEN - knusprig und lecker	03 Di	03 Do
04 Sa	04 Di	04 Fr	04 So	04 Mi	04 Fr
05 So	05 Mi FORELLENABEND - frisch und hausgeräuchert	05 Sa	05 Mo	05 Do	05 Sa
06 Mo	06 Do	06 So	06 Di	06 Fr	06 So
07 Di	07 Fr	07 Mo	07 Mi FORELLENABEND - frisch und hausgeräuchert	07 Sa	07 Mo
08 Mi	08 Sa	08 Di	08 Do	08 So	08 Di
09 Do	09 So	09 Mi	09 Fr	09 Mo Pralinenkurs	09 Mi
10 Fr	10 Mo	10 Do	10 Sa SPANFERKELESSEN - knusprig und lecker	10 Di	10 Do
11 Sa	11 Di	11 Fr	11 So	11 Mi	11 Fr
12 So	12 Mi	12 Sa	12 Mo	12 Do	12 Sa
13 Mo	13 Do	13 So	13 Di	13 Do	13 So
14 Di	14 Fr	14 Mo Pralinenkurs	14 Mi	14 Sa	14 Mo Pralinenkurs
15 Mi	15 Sa	15 Di	15 Do	15 So	15 Di
16 Do	16 So	16 Mi	16 Fr	16 Mo	16 Mi
17 Fr Brathähnchen	17 Mo	17 Do	17 Sa SPANFERKELESSEN - knusprig und lecker	17 Di	17 Do
18 Sa	18 Di	18 Fr Brathähnchen	18 So	18 Mi	18 Fr
19 So	19 Mi	19 Sa SPANFERKELESSEN - knusprig und lecker	19 Mo Pralinenkurs	19 Do	19 Sa
20 Mo	20 Do	20 So	20 Di	20 Fr	20 So
21 Di	21 Fr Brathähnchen	21 Mo	21 Mi	21 Sa NUDELVIELFALT - Genuss hoch 5	21 Mo
22 Mi	22 Sa	22 Di	22 Do	22 So	22 Di
23 Do	23 So	23 Mi	23 Fr	23 Mo	23 Do
24 Fr	24 Mo	24 Do	24 Sa SPANFERKELESSEN - knusprig und lecker	24 Di	25 Fr 1. WEIHNACHTSTAG
25 Sa	25 Di	25 Fr	25 So Ende der Sommerzeit	25 Mi	26 Sa 2. WEIHNACHTSTAG
26 So	26 Mi	26 Sa SPANFERKELESSEN - knusprig und lecker	26 Mo	26 Do	27 So
27 Mo	27 Do	27 So	27 Di	27 Fr	28 Mo
28 Di	28 Fr	28 Mo	28 Mi	28 Sa	29 Di
29 Mi	29 Sa NUDELVIELFALT - Genuss hoch 5	29 Di	29 Do	29 Mo	30 Mi
30 Do	30 So	30 Mi	30 Fr	30 Mo	31 Do SILVESTER
31 Fr	31 Mo	31 Sa SPANFERKELESSEN - knusprig und lecker			



Kulinarischer Kalender 2020

Restaurant - Café
Jahreszeiten
im

Hotel Naheschlöfchen



Berliner Str. 69 • 55583 Bad Münster a. St./Ebg • Tel. 0 67 08 / 66 10 31
www.naheschloesschen.de • kontakt@naheschloesschen.de

Genuss-Manufaktur

JANUAR

Im Januar hat unser Restaurant geschlossen!

01 Mi Neujahresbuffet
02 Do
03 Fr
04 Sa
05 So
06 Mo Heilige Drei Könige
07 Di
08 Mi
09 Do
10 Fr
11 Sa
12 So
13 Mo
14 Di
15 Mi
16 Do
17 Fr
18 Sa
19 So
20 Mo
21 Di
22 Mi
23 Do
24 Fr
25 Sa
26 So
27 Mo
28 Di
29 Mi
30 Do
31 Fr

FEBRUAR

Start in die neue Restaurantsaison 2020

01 Sa
02 So
03 Mo
04 Di
05 Mi
06 Do
07 Fr Auf Los geht's weiter
08 Sa
09 So
10 Mo
11 Di
12 Mi
13 Do
14 Fr
15 Sa
16 So
17 Mo
18 Di
19 Mi
20 Do
21 Fr
22 Sa
23 So
24 Mo Pralinenkurs
25 Di
26 Mi
27 Do
28 Fr
29 Sa

MÄRZ

Endlich Frühling

01 So
02 Mo
03 Di
04 Mi FORELLENABEND - frisch und hausgeräuchert
05 Do
06 Fr
07 Sa
08 So
09 Mo
10 Di
11 Mi
12 Do
13 Fr
14 Sa
15 So
16 Mo Pralinenkurs
17 Di
18 Mi
19 Do
20 Fr Brathähnchen
21 Sa
22 So
23 Mo
24 Di
25 Mi
26 Do
27 Fr
28 Sa
29 So Beginn der Sommerzeit
30 Mo
31 Di

APRIL

Endlich Frühling

01 Mi FORELLENABEND - frisch und hausgeräuchert
02 Do
03 Fr
04 Sa
05 So
06 Mo
07 Di
08 Mi
09 Do
10 Fr Karfreitag
11 Sa
12 So Ostern
13 Mo Ostermontag
14 Di
15 Mi
16 Do
17 Fr Brathähnchen
18 Sa
19 So
20 Mo Pralinenkurs
21 Di
22 Mi
23 Do
24 Fr
25 Sa NUDELVIELFALT - Genuss hoch 5
26 So
27 Mo
28 Di
29 Mi
30 Do

MAI

Mai-Scholle und der erste frische Spargel

01 Fr Tag der Arbeit
02 Sa
03 So
04 Mo
05 Di
06 Mi FORELLENABEND - frisch und hausgeräuchert
07 Do
08 Fr
09 Sa
10 So MUTTERTAG
11 Mo
12 Di
13 Mi
14 Do
15 Fr Brathähnchen
16 Sa
17 So
18 Mo Pralinenkurs
19 Di
20 Mi
21 Do Christi Himmelfahrt
22 Fr
23 Sa
24 So
25 Mo
26 Di
27 Mi
28 Do
29 Fr
30 Sa
31 So Pfingsten

JUNI

Spargel satt

01 Mo Pfingstmontag
02 Di
03 Mi FORELLENABEND - frisch und hausgeräuchert
04 Do
05 Fr
06 Sa
07 So
08 Mo
09 Di
10 Mi
11 Do Fronleichnam
12 Fr
13 Sa
14 So
15 Mo
16 Di
17 Mi
18 Do
19 Fr Brathähnchen
20 Sa
21 So
22 Mo
23 Di
24 Mi
25 Do
26 Fr
27 Sa NUDELVIELFALT - Genuss hoch 5
28 So
29 Mo
30 Di

Forellenabend: Jeden ersten Mittwoch im Monat

Fangfrische heimische Forellen im eigenen Ofen geräuchert, wahlweise ganz oder als Filet.

Dazu servieren wir verschiedene Dips, ofenfrisches Brot und Butterkartoffeln.

Brathähnchen: Jeden dritten Freitag im Monat

... natürlich besser. Saftiges Brathähnchen von klassisch bis asiatisch mit raffinierten Beilagen.

Erlebnisreiches Spanferkel-Essen:

Für Ihren Augen- und Gaumenschmaus tranchieren wir die **ofenfrische** „kleine Sau“ im Gastraum. Dazu reichen wir Ihnen Füllselkartoffeln und Endiviensalat. Vorab gibt's leckeren selbstgebackenen Zwiebelkuchen.

Nudelvielfalt in 5 Gängen:

Sie lieben Nudeln? WIR auch.

Nudeln aus eigener Herstellung mal kreativ zubereitet.

Pralinenkurs:

Der Kurs beginnt jeweils um 18.00 Uhr und dauert ca. 4 Std. Erleben Sie einen Einblick in die Kunst der Pralinenherstellung.

Kurzfristige Termine finden Sie auf unserer Homepage.

Damit wir besser planen können, bitten wir um Reservierung.

