

JANUAR

1.-12. **Verschonapause für Küche und Restaurant.**
Unser Hotel bleibt geöffnet.

14. Ab 18 Uhr sind wir wieder für Sie da.

15. Ab 12 Uhr gibt es wieder den gewohnten Mittagstisch.

21. **Muschelessen**

& 22. Traditionell im cremigen Weißweinsößle mit Baguette.

Bitte um Vorbestellung!

FEBRUAR

14. **Valentinstag!**

Abends verwöhnen wir Sie mit einem romantischen 4-Gang-Menü!

Bitte um Tischreservierung!

18. - 20. **„Hirsch trifft Hummer“**

Hummer in der Suppe, Hummer als Vorspeise, ganzer Hummer als Hauptgericht und Surf & Turf (Hummer und Rinderfilet) – alle Hummerfans kommen voll und ganz auf ihre Kosten.

MÄRZ

5. **Aschermittwoch!**

Heute gibt es traditionell unsere eingelegten Matjes.

18. **Beginn Rifiwoche!**

Alles dreht sich ums Rinderfilet. Carpaccio, Tartar, Chateaubriand und vieles mehr.

APRIL

2. - 13. **Verschonapause für Küche und Restaurant.**
Unser Hotel bleibt geöffnet.

14. Ab 18 h sind wir wieder für Sie da.

15. Ab 12 h gibt es wieder den gewohnten Mittagstisch.

^{ab}14.04. **Der erste badische Spargel ist da**

Feiner Spargel mit Pfannkuchen, Sauce Hollandaise, Mayonnaise und Vinaigrette – dazu Schinken vom Hausmetzger, gebratener Lachs, ein feines Wiener Schnitzel, oder oder oder...

20. **Frohe Ostern!**

Am Ostersonntag sind wir mittags für Sie da.

MAI

Im Mai öffnet unsere blumengeschmückte Gartenterrasse. Die Küche lockt mit feinen Salaten und frischem Spargel aus der Region. Mai – die Zeit der frischen Erdbeeren – als Garnitur, im Erdbeercappuccino, als Sorbet oder Parfait – einfach fein.

11. **Muttertag!**

Wir haben mittags für Sie geöffnet.

JUNI

Der Spargel geht in die Endrunde...

10. **Beginn Garnelenwoche!** Genießen Sie Garnelen im Sud, Garnelen an Salat, Garnelen in Kräutersauce oder mit Sauce Bernaise. Guten Appetit!



JULI

Zeit der frischen Pfifferlinge – gebraten mit Salat, im Sößchen oder zu Fisch und Fleisch – einfach lecker!

Noch mehr Salat... Frische, knackige Salate mit verschiedenen Dressings, dazu gebratener Fisch, saftiges Fleisch oder einfach nur pur!

AUGUST

27.07. Verschonapause für Küche und Restaurant!

^{bis}24.08. Das Hotel bleibt geöffnet.

25.08. Ab 18 Uhr sind wir wieder für Sie da.

26.08. Ab 12 Uhr gibt es wieder den gewohnten Mittagstisch.

SEPTEMBER

16. **Beginn Rifiwoche!**

Alles dreht sich ums Rinderfilet. Carpaccio, Tartar, Chateaubriand und vieles mehr.

OKTOBER

Es wird Herbst und auf der Speisekarte finden sich herzhafte Wildgerichte wie Hirschpfeffer oder feines Hirschkalbsrückensteak. Vorweg ein badischer Feldsalat mit Speck und Kracherle, zum Abschluss ein hausgemachtes Walnußparfait mit eingelegten Zwetschgen – das perfekte Menü.

Jeden Donnerstag Kalbsnierle oder Kalbsbäckchen oder Entenleberle...

14. **Muschelessen**

& 15. Traditionell im cremigen Weißweinsößle mit Baguette.
Bitte um Vorbestellung!

26. **Korker Jahrmarkt!**

Am Jahrmarktsonntag sind wir mittags für Sie da. Traditionell servieren wir unsere hausgemachte gefüllte Kalbsbrust und vieles mehr.

NOVEMBER

9. & 15. **Abends Gänsefest!**

Knusprige, ofenfrische Gänsekeule begleitet von feinem Kartoffelpüree, Knödel, Rotkraut und Maronen.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch.

11. **Gänsefest mittags und abends!**

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch.

18. - 20. **„Hirsch trifft Hummer“**

Hummer in der Suppe, Hummer als Vorspeise, ganzer Hummer als Hauptgericht und Surf & Turf (Hummer und Rinderfilet) – alle Hummerfans kommen voll und ganz auf ihre Kosten.

DEZEMBER

Ihre Weihnachtsfeier – ob à la carte oder Menü, klein oder groß, preiswert oder exklusiv – garantiert lecker. Wir bieten für Sie den richtigen Rahmen.

25. An beiden Weihnachtstagen sind wir mittags für Sie da.

& 26. **Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch.**

31. An **Silvester** servieren wir ein 6-Gang-Menü. Lassen Sie das alte Jahr mit uns ausklingen und beginnen Sie das Neue mit Freunden. Wir kümmern uns um Ihr leibliches Wohl.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch.