

## Unsere saisonalen Speisen des Jahres 2010/11



Januar 2010

### Menü des Monats Januar 2010

- [Frisches Wild](#) aus heimischer Jagd  
[von September bis Januar - Schonzeitanfang am 1.2. des Folgejahres;  
Rehbock von Mai bis Januar, Wildschwein ganzjährig]
- Jeden Freitag Miesmuschelspezialitäten
- Das ganze Jahr über jeden Montag Mittag eines unserer hausgemachten Eintopfgerichte.

Februar 2010

### Menü des Monats Februar 2010

- Ausgewählte Fischspezialitäten aus Fluss und Meer
- ▶ [Menü des Monats](#) Februar 2010

März 2010

### Menü des Monats März 2010

- Bärlauch dieses Jahr erst Ende März
- Fischspezialitäten

April 2010

### Menü des Monats April 2010

- Lammspezialitäten
- Bärlauchgerichte
- Ende April Spargel aus dem Markgräflerland

Mai 2010

### Menü des Monats Mai 2010

- Spargelwochen
- Frühlingssalate
- Frische Erdbeeren

Juni 2010

### Menü des Monats Juni 2010

- Rehbock aus heimischer Jagd
- Waldkräutergerichte

Juli 2010

## Menü des Monats Juli 2010

- Genießen Sie unsere sommerleichten Gerichte auf unserer Gartenterrasse.

August 2010

## Menü des Monats August 2010

- Sommerleichte Salate.
- Die ersten Kürbisse sind da

September 2010

- Die Jagdsaison ist eröffnet
- Wild aus heimischer Jagd

Oktober 2010

## Menü des Monats Oktober 2010

- Kürbisgerichte
- Wildwochen

November 2010

- Gänsebraten ab St. Martin bis Weihnachten

Dezember 2010

## Menü des Monats Dezember 2010

- Wild aus heimischer Jagd
- Winterliches Menü rund um die Gans

Januar 2011

- [Frisches Wild](#) aus heimischer Jagd  
[von September bis Januar - Schonzeitanfang am 1. 2. des Folgejahres;  
Rehbock von Mai bis Januar, Wildschwein ganzjährig]
- Jeden Freitag Miesmuschelspezialitäten
- Das ganze Jahr über jeden Montag Mittag eines unserer hausgemachten Eintopfgerichte.

Februar 2011

- Ausgewählte Fischspezialitäten aus Fluss und Meer
- ▶ [Menü des Monats](#) Februar 2011
- ▶ [Winterliches Menü rund um die Gans](#)  
[Gänsemenü von Anfang November bis Jahresende]