



Termine*Termine***Termine**

**Zu allen Events findet Ihr weiter unten
das Speisenangebot...**

 **After Work Aktion diese & nächste Woche**

 Di., Mi., Do. (28., 29., 30.4. sowie 5., 6., 7.5.)

 Tischlein Deck Dich anstelle von 45 € für 38 € pro Person

 Foodsharing (in der Fleischerei) anstelle von 56 € für 50 € pro Person

 **Freitag, 1. Mai 2026**

Frühschoppen um 11 Uhr

 **Muttertag - Sonntag, 10. Mai 2026**

Mittag & Abend geöffnet

Wir bieten Euch ein Muttertagsmenü und à la carte an

 **Christi Himmelfahrt - Donnerstag, 14. Mai 2026**

Mittags-BBQ um 13 Uhr, wir werfen den Grill für Euch an...

 **eat#drink#dance - Donnerstag, 21. Mai 2026**

Ihr kennt es schon...

Ab 18:30 - 20:30 Uhr mit DJ MESO könnt Ihr ein flottes Tanz Menü zu Euch nehmen, danach gehen wir zur Musik über. Wir verwandeln unsere Bar in eine Tanzfläche, 120 Minuten geballte Musik mit DJ Meso von 20:30 - 22:30 Uhr!

 **Pfingstsonntag, 24. Mai 2026**

Vegetarischer Kochkurs mit Diego Manerelli 14 bis ca. 18 Uhr
Praxisorientierter Kochkurs mit gemeinsamen Essen
Moderne saisonale Gemüsekunde auf gehobenen Niveau

 **Fronleichnam - Donnerstag, 04. Juni 2026**

Azubi Abend ab 17 Uhr

Unsere Azubis verwöhnen Euch mit einem selbstkreierten Menü, lasst Euch überraschen!

 **Sonntag, 7. Juni 2026 Kochkurs mit Fisch & Fleisch.**

Ähnlicher Aufbau wie der vegetarische Kochkurs,
Preis ca. 180 € pro Person



FRÜHSCHOPPEN AM 1. MAI

Wassermelonentatar | Wasabi-Schmand |
Kartoffelknusper | wahlweise dazu Garnele
* * *

Pastrami-Sandwich (Beef oder Tofu) |
Cole Slow | Gewürzgurke | Russian Dressing
* * *

Versunkene Eier | Tomaten-Paprika-Ragout
* * *

Quiche | Spinat | Joghurt |
Datteldip | Chili | Koriander
* * *

Weißer & grüner Spargel |
Erbse | Morchel | Miso-Schaum |
wahlweise dazu Tranchen vom Lachs
* * *

Mille-feuille | weiße Schokolade | Erdbeeren

Vegetarisches Menü pro Person 35 €

Mit Fisch/Fleisch pro Person 45 €



MUTTERTAGSMENÜ

Spargelsüppchen | Bärlauchöl
oder

Cocktail von der Eismeergarnele
(Aufpreis auf das Menü 4 €)
oder

Cocktail von Sellerie & Kohlrabi | Baby-Leaf | Avocado |
Edamame | Cashew

Weißer Stangenspargel | Sauce Hollandaise |
Buttersauce | junge Kartoffeln |
wahlweise dazu

Schnitzel Wiener Art +10 € | Tranche vom Lachs +12 € |
Kalbshütsteak +14 € | Maispoularde +12 €
oder

Weißer Stangenspargel | Sauce Hollandaise |
Salzzitronen-Risotto (vegan)

Mille-Feuille |
weiße Schokolade | Erdbeeren

Menüpreis 3 Gänge vegetarisch/ vegan
42 € pro Person | Aufpreis nach Wahl



MITTAGS BBQ

Zur Einstimmung
Spargelsüppchen | Bärlauchöl

Fleischerei Style 49 € pro Person

Garnelenspieß
Pollo Fino vom Maishähnchen „Hoisin“
Rumpsteak „Irish Nature“ | Lemon | Thymian
Mangalitza - Bratwurst & Schweinebauch

Gärtnerei Style 39 € pro Person

Halloumi | Lemon | Thymian
Spieß | Aubergine | Lauch | Tofu | Teriyaki
Portobello | Spinat | Feta | Pinienkerne
Selleriesteak | Sesam | Cashew | Miso | Knoblauch

Beilagen - Tischbuffet & Saucenfondue

Rosmarin - Drillinge | Pommes Frites
Spargelsalat | Passionsfrucht
Romanasalat "Caesar Style"
Gurke | Wassermelone | Basilikum | karamellisiert
Frisches Sauerteigbrot & Dip

Dessert

Smoky Chocolate Tarte | frische Erdbeeren



Tanzmenü eat | drink | dance

21. Mai 2026 ab 18:30 Uhr

Fingerfood

Hummus | Aubergine | Pinienkerne
mit Borbäcker Brot
Crostini | Gemüsetatar

Vorspeise

Sellerie | Kohlrabi | Cocktail mit
Edamame | gebackener Avocado | Cashew
* * *

Hauptgang

Tomatentortellini mit
grünem Spargel | Passe Pierre |
Tomaten-Sternanis-Schaum
* * *

Dessert

Weißer Schokolade | Erdbeere

Pro Person 42 €

mit Fisch oder Fleisch
zum Aufpreis von 18 € pro Person



Vegetarischer Kochkurs mit Diego Manarelli

Carpaccio von eingelegten Radieschen
&
Spinat - Pinienkerne - Mousse
* * *

Weißer & grüner Spargel | Trüffel-Kartoffelschaum |
aromatische Vinaigrette
&

Kohlrabi - Bohnen - Crème | Kartoffelpüree | junger Lauch
* * *

Salzkaramellcrème | luftiger Kaffeeschaum mit Whiskey
&

Trüffel auf weißer Schokolade & Maracuja |
Grapefruit mit Cranberry

pro Person 150 €

inklusive Begrüßungsgetränk, Wein & Wasser

Facts:

Beginn 14 Uhr mit maximal 12 Teilnehmer:innen

Format:

Praxisorientierter Kochkurs mit gemeinsamen Essen

Dauer:

ca. 4 Stunden

Konzept:

Moderne saisonale Gemüsekunde auf gehobenem Niveau

Ziele:

- moderne Kochtechniken
- saisonale Produkte
- professionelle Abläufe
- ästhetisches Anrichten



Die Terrassen Saison steht vor der Tür und seit dieser Woche ist der Spargel auf unserer Speisekarte eingezogen...



Ihr plant ein Event?

Ob Geburtstag, Kommunion, Meeting oder Firmenfeier oder einfach ein besonderer Anlass - wir kümmern uns um das passende Catering und die perfekte Atmosphäre.

☞ schaut auf unseren Webseiten und entdeckt alle Möglichkeiten

www.gaertnerei.restaurant

www.fleischerei.restaurant

Wir freuen uns, von Euch zu hören!

