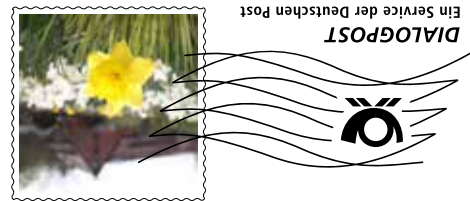




MIT FRÜHLINGS-FRISCHEN GESCHENK-IDEEN

KULINARISCHES FRÜHJAHRSPROGRAMM 2020

LAND | ART | HOTEL | MÜHLE AM SCHLOSSBERG | Schlossberg 16 | 67681 Wartenberg | T. 0 63 02 92 34-0 | www.muehle-schlossberg.de



KARFREITAGS-BRUNCH

Freitag, 10. April 2020, ab 10 Uhr bis 14.30 Uhr

Traditionell stehen bei diesem Feiertags-Brunch Fisch und Meeresfrüchte im Mittelpunkt, aber auch vegetarische Gerichte können Sie an diesem Tag genießen.

BRUNCH ZU OSTERN

Sonntag, 12. April und Montag, 13. April 2020, jeweils ab 10 Uhr bis 14.30 Uhr

An diesen beiden Feiertagen können Sie in gemütlicher Runde mit Familie und Freunden brunchen, während die Kinder Ostereier suchen und am Basteltisch Ostereier verzieren.

Beide Brunchs kosten inkl. Filterkaffee, Saft, Wasser, Secco, Rieslingsekt und Tischwein jeweils pro Person 43.50 Euro.

Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr.

Genießen Sie die Osterfeiertage in der MÜHLE AM SCHLOSSBERG - Angebote hierzu finden Sie online auf www.muehle-schlossberg.de/kurzurlaub unter "Feiertage".



FROHE OSTERN!



ZEIT ZUM KOCHEN!

KOCHKURSE

Sonntag, 9. Februar 2020, ab 14 Uhr

Kochkurs „Fisch und Meeresfrüchte“, pro Person 119 Euro

Sonntag, 23. Februar 2020, ab 14 Uhr

Kochkurs „Sushi und Sashimi“, pro Person 119 Euro

Sonntag, 1. März 2020, ab 14 Uhr

Kochkurs „Asia I“, Spring- und Summerrolls, Rinderfilet und Hühnchen aus dem Wok, pro Person 99 Euro

Sonntag, 24. Mai 2020, ab 14 Uhr

Kochkurs „Asia II“, Ramensuppe, Ente knusprig, Kokos-Reis-Kugeln, Banane im Tempurateig, pro Person 99 Euro

Im Preis sind jeweils Rezeptmappe, Menü, Willkommensekt und Tafelwasser enthalten. Alle weiteren Getränke werden à la carte berechnet.

MENÜ ZUM MUTTERTAG

Sonntag, 10. Mai 2020, ab 11.30 Uhr und ab 18 Uhr

Sagen Sie Dankeschön mit einem liebevoll zubereiteten Menü in schöner Atmosphäre:

Frühlingsalat mit gebratener Wachtelbrust auf Balsamicolinsen und Wachtelspiegelei

Spargelschaumsüppchen mit Kerbel und Croûtons

Hausgemachte Lachsravioli auf Blattspinat und Krustentierschaum

Pfälzer Spargel mit rosa Kalbstafelspitz, Sauce Béarnaise und neuen Kartoffeln

Hausgemachtes Sauerampferreis mit marinierten Erdbeeren und Krokantippe

3 Gänge mit Suppe 40 Euro | 3 Gänge mit Vorspeise 48 Euro | 4 Gänge 54 Euro | 5 Gänge 59 Euro

Danke schön sagen – mit einem Gutschein für ein Muttertagsmenü!



DANKE SCHÖN!



BBQ IM MÜHLENHOF

MITTWOCH, 10. JUNI, 15. JULI, 12. AUGUST 2020, JEWEILS AB 18 UHR

Genießen Sie ein leckeres Grillbüffet mit Freunden und Familie in gemütlicher Atmosphäre im Mühleninnenhof. Michael Krennrich hat sich viele neue Gerichte vom Grill und Smoker einfallen lassen. Dazu steht ein großes Salatbüffet mit hausgemachten Saucen und Dips bereit. Die Grillfolge finden Sie auf unserer Homepage. Lassen Sie es sich bei einem frisch gezapften Bier, Pfälzer Weinen, einem Rieslingsekt oder einem hausgemachten Eistee gut gehen!

Das Grillbüffet kostet 45 Euro pro Person. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr.

Guten Geschmack verschenken – mit einem Gutschein für ein BBQ!

Liebe Gäste, wir bitten um Verständnis, dass wir für Reservierungen, die kürzer als drei Tage vor dem Veranstaltungstermin storniert werden, 80 % des Preises in Rechnung stellen müssen. Karten im Vorverkauf sind übertragbar, aber vom Umtausch ausgeschlossen.

Liebe Gäste, liebe Freunde,

alle guten Wünsche für Sie im neuen Jahr – viel Gesundheit und Glück, gute Erfolge und schöne Ereignisse in 2020!

Vielleicht ist eines davon ja ein Event aus unserem neuen Kalender – lassen Sie sich überraschen, bestimmt ist auch etwas für Sie dabei.

Nach dem Neujahrs-Frühstück haben wir vom 1. bis einschließlich 16. Januar 2020 Betriebsferien. Aber am 17. Januar sind wir wieder ganz für Sie da und starten mit der Meeresfrüchtewoche.

Nähere Informationen zu unseren Veranstaltungen erhalten Sie auch im Internet unter www.muehle-schlossberg.de. Bitte reservieren Sie zur Veranstaltung Ihrer Wahl einen Tisch unter 06302-92340.

Mit kulinarischen Grüßen aus Wartenberg,
Anja Scharff und das Team der **MÜHLE AM SCHLOSSBERG**



**ZEIT ZUM
GENIESSEN!**

FRÜHLINGSFRISCHE BRUNCHS

NEUJAHRS-BRUNCH Mittwoch, 1. Januar 2020	KARFREITAGS-BRUNCH Freitag, 10. April 2020	PFINGST-BRUNCH 31. Mai & 1. Juni 2020
MEERESFRÜCHTE-BRUNCH* Sonntag, 16. Februar 2020	OSTER-BRUNCH 12. & 13. April 2020	KRÄUTER-BRUNCH Sonntag, 14. Juni 2020
FRÜHLINGS-BRUNCH Sonntag, 22. März 2020	SPARGEL-BRUNCH Sonntag, 17. Mai 2020	ITALIEN-BRUNCH Sonntag, 28. Juni 2020

Die Brunchs beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Wasser, Rieslingsekt, Secco und Tischwein **pro Person jeweils 43.50 Euro/bzw. *47.50 Euro** für den Meeresfrüchte-Brunch. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr.

Weitere Infos zu den Brunchs unter www.muehle-schlossberg.de/Restaurant/Event-Menü

PS: Wir bitten um Verständnis, dass aus organisatorischen Gründen bei der Tischreservierung keine bestimmten Plätze zugesagt werden können.

MEERESFRÜCHTE-WOCHEN

Freitag, 17. Januar bis Sonntag, 16. Februar 2020

▪ Zum Jahresbeginn sind die Meeresfrüchte von allerbesten Qualität! Im **MÜHLENRESTAURANT** servieren wir Ihnen fangfrischen Fisch, verschiedene Sorten Austern und zarten Oktopus – zubereitet in leichten Gerichten und einem fantasievoll angerichteten Menü.

KOCHKURS „FISCH UND MEERESFRÜCHTE“

Sonntag, 9. Februar 2020, 14 Uhr

▪ Der Kochkurs kostet pro Person 119 Euro

MEERESFRÜCHTE-BRUNCH

Sonntag, 16. Februar 2020, 10 bis 14 Uhr

▪ Genießen Sie die Vielfalt des Meeres ...

▪ Der Brunch kostet inkl. Filterkaffee, Saft, Wasser, Secco, Rieslingsekt und Tischwein pro Person 47.50 Euro. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr.

▪ Wir freuen uns auf Sie und bitten um Tischreservierung unter Telefon: (0 63 02) 92 340



FANGFRISCH!



**GAUMEN- UND
NERVENKITZEL!**

DINNER-KRIMI & GRUSEL-DINNER

Freitag, 17. Januar 2020 DAS GROSSE HALALI	Samstag, 7. März 2020 ALLES GUTE, LIEBE LEICHE!	Samstag, 25. April 2020 MORD AU CHOCOLAT
Samstag, 1. Februar 2020 DRACULA*	Sonntag, 5. April 2020 TRAUER MACHT LUSTIG	Donnerstag, 28. Mai 2020 EIN SCHUSS INS BLAUE

▪ Ein Theaterticket kostet inklusive einem viergängigen Menü pro Person jeweils 85 Euro/ bzw. *79 Euro.

▪ Informationen zu den Menüs finden Sie im Internet unter www.muehle-schlossberg.de



Guten Geschmack verschenken – mit einem Gutschein für ein Dinner mit Gaumen- und Nervenkitzel!

MENÜ ZUM VALENTINSTAG

Freitag, 14. Februar 2020

▪ Liebe ist ... mit einem geliebten Menschen ein Menü bei Kerzenschein zu genießen:

VALENTINSMENÜ IM RESTAURANT
Geräucherte Entenbrust mit Quitte und Salatbouquet

▪ Maronenschaumsüppchen mit Scampi in Kartoffelspaghetti

▪ Rinderfilet auf Süßkartoffelmousse mit Tempuragemüse und Chiantisauc

▪ Reblochon im Brickeig mit Ingwerbirne

▪ Dreierlei Schokoladenmousse mit Salzkaramel-Eis und Beerenragout

▪ 3 Gänge nach Wahl 53 Euro

▪ 4 Gänge mit Suppe oder Käse 60 Euro

▪ 5 Gänge 67 Euro

MENÜ MIT MUSIK IN DER FESTSCHEUNE
Geräucherte Entenbrust mit Quitte und Salatbouquet

▪ Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Süßkartoffelmousse mit Frühlingsgemüse

▪ Dreierlei Schokoladenmousse mit Salzkaramel-Eis und Beerenragout

▪ 3 Gänge-Menü 32 Euro

▪ Konzertkarte für "Mon marie et moi"

VVK 14 Euro/AK 18 Euro

▪ Ein Doppelzimmer gibt es an diesem Tag zum „Wolke 7-Preis“ von 88 Euro inklusive Frühstück



LIEBE IST ...



KULINARISCHES VOM GLANRIND

Samstag, 7. März bis Freitag, 20. März 2020

▪ Die Donnersberger Glanrind-Wochen wurden 2006 von der Vereinigung „Slowfood“ ins Leben gerufen. Die Glanrinder, vor etwa 70 Jahren Nutztiere unserer Region und wiederentdeckt, wachsen heute in artgerechter und ökologischer Haltung auf.

▪ Genießen Sie schmackhafte Gerichte, wie den deftigen Glanrind-Burger, geschmorte Rouladen, Osso Bucco, ein saftiges Gulasch, ein zartes Roastbeef oder auch ein Filet.

▪ Zu diesen Gerichten bieten wir Ihnen glasweise passende Weine von Spitzenwinzern aus der Pfalz an.

Sonntag, 22. März 2020, 10 bis 14 Uhr

▪ Ein Frühlings-Bruch mit Spezialitäten vom Glanrind.