

KULINARISCHER KALENDER

Winter / Frühling 2026

Januar / Februar



*Ofenfrische
halbe Ente*

Rosmarinsauce / gefüllter Apfel / Rotkohl
geschmolzte Kartoffelklöße
34 € (auf Vorbestellung)

13.-15.02.

Valentinstagsmenü 1) (am 14.02. nur Menü, kein à la carte)

Suppen Trilogie

Cappuccino-Maronen-Sellerie & Tomatenbouillon
Pestoröstbrot & Tomaten-Kürbis-Suppe / Bergkäse-Sandwich

Brust vom Schwarzfederhuhn / Label Rouge

Polenta mit Orangenabrieb / grüner Spargel / Sauce Maltaise
oder

Rumpsteak

Schalotten-Senfkörnerjus / Thymian-Gemüse-Cassoulet / Kartoffelgratin
oder

Wintergemüse (sous-vide)

mit Trüffelcrème / warmer Ziegenkäse / Trüffelhonig
geträufelte Herzoginkartoffeln

Schokoladenvariationen

65 € pro Person

21.02.

Biike 1)

Wir feiern mit Ihnen das friesische Fest mit Fackelmarsch
zum Biike-Feuer! Friesische Ansprache & Punch am Feuer,
anschließend Grünkohl satt / 38,00 € / Person / Beginn 18:30 Uhr
Treffpunkt vor der Esse!

27.02.

Weinprobe

Kulinarische Weinreise durch Spanien

1) Nur mit vorheriger Anmeldung möglich,
da die Teilnehmerzahl begrenzt ist.

2) Nur garantierter Plätze mit vorherigem
Zahlungseingang.

03.04. / Karfreitag

Mittags & abends à la carte

05.04. / Ostersonntag

Lunch am Mittag 2)

Buffet mit Vorspeisen / Suppe / verschiedene Hauptgerichte & Dessert
11:30 – 14:00 Uhr / 56 € / Person

Abends à la carte

06.04. Ostermontag / geschlossen

Hüttengaudi

**Feiern & genießen in der Dorfstube
Arrangement Esse**

Ab 25 Personen / 18:00 - 00:00 Uhr

Gepökelter Schweinekrustenbraten Wirsing in Rahm / Kartoffelgratin *** Panierte Schweinerückenschnitzel Pilzsauce / Paprikasauce Gemüse / Fritten *** Grünkohl Bogenwurst frisch & geräuchert Salzkartoffeln / Senf *** Gemüsecurry -leicht scharf- Langkornreis <i>vegan</i> *** Kaiserschmarrn / Apfelkompott Preiselbeersahne / Vanilleeis	Veltins Pils vom Fass Vilsa Gourmet Mineralwasser medium oder naturell Coca Cola / Cola Zero Fanta / Sprite / Mezzo Mix Apfelschorle Vilsa Gourmet Lüts Landlust Rhabarberschorle Heißgetränke inklusive Raummiete / Tischdekoration Menükarte
---	--

75€
pro Person

Öffnungszeiten / Küchenzeiten

Restaurant „Das August“: Mittwoch bis Samstag 17:30 – 21:00 Uhr / Sonntag 17:30 – 20:00 Uhr / sowie Samstag und Sonntag 12:00 – 14:00 Uhr