



4. und 5. November 2017

Samstag 11–19 Uhr / Sonntag 11–18 Uhr

BRATAPFELMARKT AUF DEM HOF

Eintritt frei.

Jazzmusik live zum Mittag: Samstag ab 14 Uhr.

Jazzfrühschoppen: Sonntag ab 11 Uhr.

Vorweihnachtliches Live-Konzert: Sonntag ab 17 Uhr.

Das IN VINO VERITAS öffnet seine Türen und lädt alle ein – zu köstlichen Bratäpfeln, Livemusik, einem großen Kunsthandwerkermarkt mit Kreativem nicht nur zur Adventszeit, begleitet von dem beliebten Wildgulasch und Hausmacher Wildbratwürsten. Ausgewählte Weine und erlesene Feinkostangebote runden den Bratapfelmarkt ab.



SPEZIALITÄTEN

Hochwertige Öle und Essige, hausgemachte Torten und Kuchen, Gebäck, Feinkost und ausgewählte Weine im Verkauf.

PRÄSENTE

Anlässe zum Schenken gibt es viele! Verschenken Sie »Geschenke mit Geschmack«: köstliche Delikatessen oder einen Gutschein für einen interessanten Themenabend oder ein genussvolles Kochevent.

HOCHZEIT AUF DEM LAND

Sie wünschen sich eine individuelle Hochzeitsfeier? Wir gestalten Ihren besonderen Tag ganz nach Ihren Vorstellungen. Ein stilvolles Menu, ein festliches Sommer-Barbecue oder eine freie Trauung auf der großen Wiese – Nutzen Sie die vielfältigen Möglichkeiten unserer traumhaften Lage. Unsere Küche setzt Ihre Wünsche anspruchsvoll um. Unser fachkundiges Team berät Sie gerne. Wir freuen uns auf Ihre Feier!

KOCHKURSE

Sie haben Lust auf ein privates oder geschäftliches Kochen mit ausgewählten Teilnehmern? Fragen Sie uns, wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein. Ab 8 Personen können Sie unser Genussforum exklusiv buchen.



3. Dezember

10. Dezember

17. Dezember



GEMÜTLICHER SONNTAG IN DER ADVENTSZEIT

**Frühstücksbuffet
von 10 bis 13 Uhr**

»Immer wieder sonntags« im Advent erwartet Sie ein winterliches Frühstücksbuffet und eine kleine Teebar am Samowar mit frischer Minze, Ingwer und Rosmarin.

Inklusive: 1. Heißgetränk und Teebar
pro Person 15,80 Euro

Kinder wie immer:
5 bis 12 Jahre pro Lebensjahr 1 Euro

Ab 12 Uhr

Gänseessen und Winterkarte



GÄNSESaison – ES GEHT LOS!



1. November bis 28. Dezember 2017

GÄNSEESSEN

ab 12 Uhr

nur auf Vorbestellung

Pro Person 25,80 Euro

Eine ganze Gans für 4 Personen: knusprig, duftend, klassisch wie bei Müttern zu Hause. Freuen Sie sich auf unsere im Ganzen gebratene Gans, in 2 Gängen serviert und an Ihrem Tisch tranchiert. Im 1. Gang servieren wir Ihnen Brust mit hausgemachten Klößen, Rotkohl, einem Bratapfel und glasierten Maronen. Im 2. Gang wird von der Keule serviert, hier können Sie als Beilage wahlweise Rosenkohl, Rotkohl oder Feldsalat wählen.



GANS TO GO

**Ganze Gans für 4 Personen mit Beilagen
99 Euro**

Genießen Sie Ihre Gans mit Klößen, Rotkohl, Bratapfel, Maronen und Feldsalat gemütlich zu Hause. Wir bereiten Ihre knusprige Gans vor und Sie kommen zur Abholung ab 11 Uhr an allen Öffnungstagen. Je nach Kapazität und Vorbestellung liefern wir Ihnen Ihre Gans gegen Liefergebühr an.