



.....wo sonst !!!

Kulinarischer Kalender 2023

03.05.2023 + 04.05.2023

Dinner in the Dark

Erleben Sie einen unvergesslichen Abend in der Zweere.

Verlassen Sie sich auf Ihre Sinne und unser Personal.

Diese kulinarische Reise ist eine Herausforderung für Gaumen und Tischkultur.

Wir servieren Ihnen ein 5 - Gang Überraschungsmenü in der Dunkelheit
inklusive Wein und Wasser. Pro Person inklusive Getränke 60 €

Beginn 18.00 Uhr

21.06.2023

Sonnenwendfeuer an der Grillstation

Genießen Sie den längsten Tag des Jahres am schönsten Ort
in Eimelrod mit einem Lagerfeuer.

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

Getränke und ein leckeres Büffet stehen für Sie bereit.

Beginn 18.00 Uhr / Büffet 19.30 Uhr

Pro Person 49,00 € inklusive Getränke

22.07.2023

Wandern & Genuss rund um Eimelrod

Auf einer Wanderung rund um Eimelrod servieren wir Ihnen an reizvollen Orten
ein sommerliches 4 - Gang - Überraschungsmenü unter freiem Himmel.

Dauer der Wanderung ca. 4 Stunden

Pro Person 70 € inklusive Getränke

Beginn 17.30 Uhr Teilnehmerzahl max 40 Pers. (nur bei trockenem Wetter)

14.09.2023

Prosecco e Culinario

Genießen Sie ein Hauch Italien bei einem feinen 5 Gänge-Menü,
begleitend mit erlesenen Proseccchi.

Natürlich auch dabei ein Fachmann, der Euch durch den Abend begleitet

Preis pro Person 60,00 € / Beginn 18.00 Uhr

(1 Glas Prosecco 0,1 l / je Gang und Wasser inkl.)



.....wo sonst !!!

Kulinarischer Kalender 2023

08.10.2023

O'zapft is - Fröhschoppen - in und um die Zweere,
Erleben Sie eine süffigen Sonntag, angefangen mit einem leckerem
Weißwurstfrühstück (ab 10 Uhr). Zünftiges Buffet mit Spareribs, Fleischkäse,
Brezeln, warmem Käse und vielem mehr (ab 11:30 Uhr).

Natürlich begleitend mit Bitburger Winterbock
und dem Oktoberfestbier, Löwenbräu frisch vom Fass.
Pro Person 29,00 € (Getränke werden separat berechnet)

Hock di her da!

21.10.2023

Käse - Wein - Abend

Genießen Abend mit Freunden und Bekannten
bei einem feinen Glas Wein und
einem kalt - warmen Käse - Buffet

Pro Person 37,00 € (inkl. Wein & Wasser)

Beginn 18.30 Uhr

01.11.2023

Fackelwanderung zum Grünkohlessen

Los geht's an der Zweere mit einem Imbiss auf die Hand.
Bei einem kleinen Stopp am heißen Stein, reichen wir Schmalzbrot und Glühwein.

Anschließend erwarten wir Sie an der Grillstation mit
Grünkohl, Röstkartoffeln und Mettenden.

Pro Person 47,00 € (inkl. Getränke)

Beginn 18.00 Uhr

25.11.2023

Nacht der 1000 Lichter

Geniessen Sie ein romantisches 4 - Gang - Menü mit zweierlei Hauptgängen
zur Wahl in einem Meer von 1000 Lichtern.

Der Preis pro Person beträgt 40,00 € inklusive Empfangscocktail



Aperitif

Aperitivo Rosato

leichter italienischer rosa Aperitif mit Aromen von
Hibiskus und Orangenblüten auf Eis und mit Prosecco
aufgefüllt
6,00 €

Aperol Spritz

Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, Gelbem Enzian,
Bitterorange und aromatischen Kräutern mit orange-
roter Färbung und bittersüßem Aroma aufgefüllt mit
Prosecco und Mineralwasser
6,00 €

Hugo

Holunderblütensirup mit Prosecco,
Mineralwasser, frischer Minze und Eis
6,00 €

Lillet Wild Berry

Destillat aus Trauben, kandierten Orangen, Honig,
Kiefernharz und exotischen Früchten mit frischer
Minze, Beeren und
Schweppes Wild Berry aufgefüllt
6,00 €

Miley's (fruchtig und herb)

Himbeer Gin Likör mit Tonic Water,
Eiswürfeln und frischer Minze
6,00 €



Die freien Tage geniessen!

Vorspeisen

Scheiben vom gebeiztem Lachs an Blattsalat

Kartoffelrösti / Senf Dillsauce

9,50 €

Gebackener Ziegenkäse im Speckmantel

Blattsalat / Balsamicodressing / Feigensenf

9,50 €

Kleiner gemischter Salatteller

Croutons / Kürbiskerne

3,50 €

Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal!!!

Hier bei uns „TONI'S DORF STÜBER“ L Hüttenatmosphäre mit urig-gemütlichem Flair!



Die freien Tage geniessen!

Suppen

Kesselfrische Rinderkraftbrühe

Markklößchen / Eierstich

5,50 €

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis

mit seinen Kernen

5,50 €

Tomatensuppe

Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt

5,50 €

Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal!!!

Hier bei uns „TONI'S DORF STÜBER“ & Hüttenatmosphäre mit urig-gemütlichem Flair!



Die freien Tage genießen !

Hauptgänge

Schweineschnitzel Wiener Art, Champignonrahm- oder Paprikarahmsauce

Pommes - frites / gemischtem Salatteller

Wiener 13,00 € - Champignon - Paprika 14,50 €

Gegrillte Roastbeefstreifen mit gekörnter Senfsauce

Grillgemüse / Röstkartoffeln

24,00 €

Hähnchenbrustfilet auf einem Rote - Linsencurry

Erdnüsse / Brokkoli / feine Nudeln

18,00 €

Gegrillte Schweinemedallions mit gebratenen Champignons

Paprikagulasch / Kartoffelröstis

21,00 €

Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!

Hier bei uns „TONI‘ S DORF ST‘ÜBER‘ L Hüttenatmosphäre mit urig-gemütlichem Flair !



Die freien Tage geniessen !

Hauptgänge

Rumpsteak 230 gr. mit gebratenen Zwiebeln und Pfeffersauce

Kartoffelecken / gemischten Salatteller

24,00 €

Schweinemedallions mit Ziegenkäse und Tomaten überbacken

Rote Linsen - Curry / Couscous Klößchen

23,00 €

Gegrilltes Rindertafelspitz / Meerrettichsauce / Zwiebeln

Röstkartoffeln / Salatteller

18,00 €

Das Beste von der Ente in eigener Sauce

Apfel / Preiselbeeren / Rotkohl / Klösse

23,50 €

Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!

Hier bei uns „TONI‘ S DORF ST‘ÜBER‘ L Hüttenatmosphäre mit urig-gemütlichem Flair !



Die freien Tage geniessen!

Hauptgänge Fisch

Gebratene Forellenfilets an Rieslingsauce

Grillgemüse / feinen Nudeln

19,50 €

Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste

Rieslingsauce / Paprikagulasch / feine Nudeln

24,50 €

Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal!!!

Hier bei uns „TONI'S DORF STÜBER“ L Hüttenatmosphäre mit urig-gemütlichem Flair!



Die freien Tage genießen !

Leckereien

Rinder Bow´l

Fetzen vom Roastbeef / Couscous / Grillgemüse / Salat / Aiolidip

21,00 €

Chicken Bow´l

Hähnchenstreifen vom Grill / zweierlei Linsen / Kirschtomaten /
Blattspinat / Salat / Chillysauce

17,00

Gegrillte Champignons

Gegrillte Champignons mit Käse überbacken

Kartoffelröstis / Salatbeilage

13,50 €

Fitnesssteller

Gegrilltes Rumpsteak / Kräuterbutter / Salatbeilage / Toast

22,50 €

Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!

Hier bei uns „TONI‘ S DORF ST‘ÜBER‘ L Hüttenatmosphäre mit urig-gemütlichem Flair !

Veggi Burger

Tomate / Avocado / Rote Zwiebeln / Gemüsefrikadelle
Kräuterdipp / Kartoffelecken
12,00 €



Rote Linsencurry mit Süßkartoffeln und Paprika

Kokosmilch / Kirschtomaten / Avocado / Rucola
15,00 €



Gegrilltes Brokkolikotelette

Kirschtomaten / Champignons / Paprikagemüse
Blattsalat Balsamicodressing
14,00



Lena´s Wirbelwind Omelette

Ei / Gebratenes Gemüse / Zwiebeln / Kürbiskerne /
Knoblauch / Tomate / Blattsalat / Balsamicodressing
13,00 €



Kleine Auberginenschnitzel

mit Grillgemüse und Gorgonzola überbacken
auf Paprikagulasch / Couscousklösschen
14,00 €



Bunte Kichererbsenbowl

Kichererbsen -Kartoffelcurry / Kokosmilch / Brokkoli /
Champignons vom Grill / Avocado / Kartoffelspalten /
Blattsalat
14,50 €



Blumenkohlsteaks unter einer feurigen Käsekruste

Linsencurry / Süßkartoffel / Paprika / Basmatireis
14,00 €



Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!

Hier bei uns „TONI‘ S DORF ST‘ÜBER‘ L Hüttenatmosphäre mit urig-gemütlichem Flair !



Die freien Tage geniessen !

Für die lieben kleinen

Knusprige Hähnchen Crossis

mit Pommes frites

9,00 €

Kleines Schnitzel

mit Gemüse und Pommes frites

9,00 €

Gegrillte kleine Rostbratwürstchen

mit Pommes frites

8,00 €

Portion Pommes frites

3,00 €

Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!

Hier bei uns „TONI‘ S DORF ST‘ÜBER‘ L Hüttenatmosphäre mit urig-gemütlichem Flair !