

Montag

Jeden Montag (außer Ostermontag)

Verführerische Vorspeisen

Sparen Sie 50 % bei der Bestellung einer Vorspeise vor dem Hauptgang.

Mittwoch

Jeden Mittwoch

Verlockende Desserts

Sparen Sie 50 % bei der Bestellung eines Desserts nach dem Hauptgang.

Freitag

Freitags im Februar

Wildmenü

Abwechslungsreiche Kompositionen von heimischem Wild.

... lassen Sie sich dazu einen Wein empfehlen.

Freitag

Freitags im März & April (außer Ostern)

Grünes Menü

Geschmackvoll zubereitetes Gemüse direkt vom Markt.

... und dazu passt unsere Weinempfehlung.

Samstag

Samstags im Februar

Eifeler Räucher-Menü

Ein ganz besonderer Geschmack erwartet Sie mit Fleisch und Fisch aus unserem Buchenholz-Räucherofen. ... gern empfehlen wir den passenden Wein.

Samstag

Samstags im März & April (außer Ostern)

Energie-Menü

Köstliche Kompositionen von Speisen, die Energie verleihen.

Genießen und „tanken“ Sie auf. ... und dazu unsere Weinempfehlung.

Geburtstagskinder zahlen nix!

Wenn Sie als „Geburtstagskind“ (jeden Alters) mit mindestens 6 Personen bei uns feiern, laden wir Sie zum Hauptgang ein! Bitte bei Reservierung ankündigen.

Feiern Sie bei uns!

- Geburtstage • Jubiläen
- Hochzeiten • Jahrgangstreffen
- Betriebsfeiern

Unsere Gesellschaftsräume bieten Platz für bis zu 130 Personen.

Verschenken Sie unsere Aktionen

Als Geburtstagsgeschenk oder als Dankeschön, gönnen Sie Ihren Freunden ein kulinarisches Essvergnügen!

So finden Sie uns



Unsere Lieferpartner

Derichs-Marder & Bongartz



Herzhaft genießen & feiern



Februar
März
April
2012

Landhotel
Kallbach ★★★★★
hier fließt Energie

Familie Peter von Agris
52393 Hürtgenwald/Simonskall
Telefon: 02429 9444-0 • Telefax: 02429 2069
info@kallbach.de
www.kallbach.de

Februar

1. Mi	Verlockende Desserts
2. Do	
3. Fr	Wildmenü
4. Sa	Eifeler Räucher-Menü
5. So	
6. Mo	Verführerische Vorspeisen
7. Di	
8. Mi	Verlockende Desserts
9. Do	
10. Fr	Wildmenü
11. Sa	Eifeler Räucher-Menü
12. So	
13. Mo	Verführerische Vorspeisen
14. Di	Valentinstag
15. Mi	Verlockende Desserts
16. Do	Weiberfastnacht
17. Fr	Wildmenü
18. Sa	Eifeler Räucher-Menü
19. So	
20. Mo	Verführerische Vorspeisen
21. Di	Fastnacht
22. Mi	Verlockende Desserts
23. Do	
24. Fr	Wildmenü
25. Sa	Eifeler Räucher-Menü
26. So	
27. Mo	Verführerische Vorspeisen
28. Di	
29. Mi	Verlockende Desserts

Montags,
vor dem Hauptgang, jede
Vorspeise
um 50 % preiswerter!

Am 10. & 11. Februar

Wir feiern den

Valentinstag

vorweg.

Freitagabend:

- Erotisches Menü

Samstagabend:

- Menü mit Herz

Lassen Sie sich einfach mal verführen!



Vom 17. - 21. Februar

Saftige Steaks

zu günstigen Winter-Preisen, ab 9,90 €, z. B.

- Schweinesteak mit Tomaten und Zwiebeln überbacken
- Rinderfilet mit Knoblauchkruste
- Rumpsteak mit Monschauer Senfsabayon

März

1. Do	
2. Fr	Grünes Menü
3. Sa	Energie-Menü
4. So	
5. Mo	Verführerische Vorspeisen
6. Di	
7. Mi	Verlockende Desserts
8. Do	
9. Fr	Grünes Menü
10. Sa	Energie-Menü
11. So	
12. Mo	Verführerische Vorspeisen
13. Di	
14. Mi	Verlockende Desserts
15. Do	
16. Fr	Grünes Menü
17. Sa	Energie-Menü
18. So	
19. Mo	Verführerische Vorspeisen
20. Di	Frühlingsanfang
21. Mi	Verlockende Desserts
22. Do	
23. Fr	Grünes Menü
24. Sa	Energie-Menü
25. So	Sommerzeit Anfang
26. Mo	Verführerische Vorspeisen
27. Di	
28. Mi	Verlockende Desserts
29. Do	
30. Fr	Grünes Menü
31. Sa	Energie-Menü

Mittwochs,
nach dem Hauptgang, jedes
Dessert
um 50 % preiswerter!

Vom 02. März bis 29. April

Lust auf Frühling?



Frische, leichte Frühlings-Spezialitäten, z. B.:

- Schweinesteak mit frischem Staudensellerie überbacken
- Poulardenbrust in Mocca-Ingwersoße
- Kompositionen von Frühlingsgemüse

April

1. So	
2. Mo	Verführerische Vorspeisen
3. Di	
4. Mi	Verlockende Desserts
5. Do	
6. Fr	Fischbuffet Karfreitag
7. Sa	Energie-Menü
8. So	Ostersonntag
9. Mo	Ostersonntag
10. Di	
11. Mi	Verlockende Desserts
12. Do	
13. Fr	Grünes Menü
14. Sa	Energie-Menü
15. So	
16. Mo	Verführerische Vorspeisen
17. Di	
18. Mi	Verlockende Desserts
19. Do	
20. Fr	Grünes Menü
21. Sa	Energie-Menü
22. So	
23. Mo	Verführerische Vorspeisen
24. Di	
25. Mi	Verlockende Desserts
26. Do	
27. Fr	Grünes Menü
28. Sa	Energie-Menü
29. So	
30. Mo	Verführerische Vorspeisen

Am 06. April - Karfreitag

Reichhaltiges Fischbuffet

u. a.:

- Edelfischplatte mit ganzem Lachs
 - Live am Buffet gebraten: Himmelsgucker, Welsfilet, Zanderfilet mit Dill- und Monschauer Senfsoße
- Bitte reservieren -

Am 08. und 09. April

Ostermenüs für jeden Geschmack



- 3- oder 4-Gänge-Menü, u. a. mit
 - Bärlauchsuppe
 - Filet vom Osterhasen mit Sauerkirchsoße oder
 - Osterlammkeule mit Thymian-Balsamico-Soße
 - Vanilleparfait mit frischen Erdbeeren und hausgemachtem Eierlikör
- Bitte reservieren -

Noch bis 29. April

Lust auf Frühling?

Bitte vormerken:

1. Juli bis 31. August
Sommerurlaub der
Sonderklasse, mit
vielen Extras.
Klicken Sie mal rein:
www.kallbach.de