

Reservierung & Informationen
zu allen Terminen im Herrenhaus
oder unter 08071 / 5971170

Restaurant Herrenhaus

Kochkurse mit Mike

Fisch und Meeresfrüchte! Am Samstag, den 30.03.2019, 12.00 Uhr

Fingerfood und Tapas! Am Samstag, den 13.04.2019, 12.00 Uhr

Die Kochkurse finden samstagsmittags von 12.00 Uhr–16.00 Uhr
in der Küche des Restaurants Herrenhaus statt.

Abends wird das vorbereitete Menü im Restaurant Herrenhaus serviert,
jeder Teilnehmer darf einen Partner zum Essen mitbringen.

Preis je Kochkurs € 160,- inklusive Getränke während des Kochkurses
sowie 4-Gänge-Menü für zwei Personen inklusive Aperitif am Abend.

Moderierte Weinprobe mit Tom Engelhardt

Am Donnerstag, den 09.05.2019, ab 19.30 Uhr

3 Gang Menü und Wein zum Thema Deutschland und Frankreich, Unterschiede und Gemeinsamkeiten!

Moderiert wird der Abend von Tom Engelhardt, Weinakademiker, Sommelier und
Gründer der Unabhängigen Internationalen Weinakademie München.

Preis € 69,- inklusive Aperitif, Wasser, Weine (fünf Stück) während der Weinprobe,
Espresso und 3-Gänge-Menü;

Achtung: Für alle Weinfans und die, die es werden wollen – für alle Teilnehmer unter
27 Jahren gibt es 15% Rabatt auf den Eintrittspreis!

Herrenhaus-Schweinshaxnessen

Am Sonntag, den 07.04.19 von 11.30 Uhr – 15.30 Uhr (Küche bis 14.30 Uhr)

Traditionelles Haxnessen im Herrenhaus

¼ Haxe mit Krautsalat, Kartoffelsalat und Semmelknödel € 15,50

½ Haxe mit Krautsalat, Kartoffelsalat und Semmelknödel € 21,50

Take a break Frühling

Am Sonntag, den 31.03.19 von 11.30 Uhr – 15.30 Uhr

Kostproben aus unserer Küche! 10 kleine Gänge genießen und
sich verwöhnen lassen.

Menü € 52,00 ohne Getränke.

Reservierung und Informationen zu allen Terminen im Herrenhaus oder unter 08071 5971170
Bei zu geringer Teilnehmerzahl behalten wir uns vor die Veranstaltungen und Kochkurse abzusagen.
Für Veranstaltungen und Gruppen öffnen wir auf Anfrage auch gerne sonntags für Sie!

Ostern im Restaurant Herrenhaus

Ostermenüs Sonntag 21.04. und Montag 22.04.2019 mittags und abends

Menü 1

Kartoffel-Lauchsuppe mit geräuchertem Seeteufel
Zweierlei vom Poltinger Lamm mit Ratatouille und Kichererbsen
Rhabarbermille Feuille mit Ingwer-Honigeis

€ 41,50

Menü 2

Kalbstatar mit Zitronenmayonaisse, Artischocke und Schnittsalat
Lauwarmer Saibling mit Erbsenpüree und Verjus
Brust vom Lockinger Gockel mit Spargelcassoulet und Bärlauchgnocchi
Passionsfruchttarte mit Schokoladenmousse und weißem Schokoeis

3 Gänge € 41,50

4 Gänge € 48,50

Fischmenü am Karfreitag

Öffnungszeiten rund um Ostern 2019

Regulär und zusätzlich Ostersonntag ,21.04.2019 und Ostermontag, 22.04.2019

Betriebsferien von Donnerstag, den 28.02.2019 – einschließlich Montag, den 18.03.2019.

Geöffnet ab Dienstag, den 19.03.2019, ab 18.00 Uhr!