



Januar

Herzlich Willkommen im neuen Jahr!
Wir freuen uns auf viele schöne Tage und viele *nette Gäste*. Das Ganze Jahr über wird Sie das Team im Haus Litzbrück mit *neuen Ideen* und Gerichten verwöhnen.



Februar

Ein *Flirt* von kulinarischen Köstlichkeiten, eine *zärtliche* Schmeichelei für den Gaumen, brennende Leidenschaft und süße *Verführungen* erwarten Sie am *Valentinstag*



März

Vom 26.02. – 23.03. 2010 wird wieder geschlemmt, getestet, gewertet und genossen bei der *Tour de Menu*
Probieren Sie unser Menu der *High-Lights*



April

Menüs komponiert aus Frühlingsboten, festlich eingedeckte Tische an beiden *Osterfeiertagen* zum Mittag- und zum Abendessen und fangfrischer Fisch am *Karfreitag*

Mai

Spargel ganz klassisch mit selbst gemachter Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln oder wie Sie ihn noch nicht gegessen haben, gebraten, getrüffelt, *genial* auch am *Muttertag*



Juni

Endlich wieder draußen sitzen. Wir eröffnen den Sommer mit einem *Grillvergnügen* für unsere Gäste. Fragen Sie nach unserem Grillabend mit *leckeren Verführungen* vom großen Grill



Juli

Zeit sich zu verwöhnen! Den ganzen Juli über servieren wir unseren *Sommernachtstraum!*
Genießen Sie einen Aperitif, ein *köstliches* dreigängiges Menü, passende Winzerweine, Mineralwasser, Kaffee für 47,50 Euro pro Person



August

Gute Laune, lachende Gesichter, tolle Musik, kühler Wein, leckere Kleinigkeiten und ein feuriger Abschluss. Unser *Sommerfest* im letzten Jahr war ein *voller Erfolg*. Wir feiern wieder! Sichern Sie sich Ihre Karte!



September

Kriminaldinner
Verbinden Sie kulinarische Genüsse mit der Spannung eines live-haftigen Mordfalls. Gönnen Sie Ihrem Gaumen ein stilvolles 4-Gang-Menü, folgen Sie Ihrer Spürnase und fiebern Sie mit bei der Auflösung! Termine im Internet!!



Oktober

Jetzt ist die Zeit für einen guten Rotwein, für gute Freunde, für ein wunderbares Essen mit frischen *Steinpilzen*, duftenden Maronen, Trüffeln und *Geschmortem*...für einen Besuch bei uns!



November

Knusprig gebratene *Gänse*, mit hausgemachten Kartoffelklößen, Maronensauce und feinem Apfelrotkohl. Ein *Genuss*, der seinesgleichen sucht



Dezember

Weihnachten naht. Am 1. Advent eröffnen wir unseren hauseigenen Weihnachtsmarkt mit Glühwein und selbst gemachten *Plätzchen*. Weihnachtsmusik und vielen kleinen Überraschungen