

Gourmet-Fahrplan 1. Halbjahr 2024



Januar 2024

WILDWOCHEN

Bevor das Jagdjahr zu Ende geht, bringen wir des Waidmanns edle Ernte auf den Tisch: Nur aus heimischem Revier, versteht sich.

1. bis 10. Februar 2024:
Grill-Schweinshaxen



Die Riesendinger nach Rezept meiner Mutter Agnes, Sattmachgarantie inklusive. Nur solange Vorrat reicht.

ACHTUNG !

Kavaliers, aufgepasst:



14. Februar:

VALENTINSTAG !

Nur auf Vorbestellung:

Ein leckeres viergängiges Abendmenü mit verschiedenen Hauptgängen zur Auswahl, serviert in unserem für diesen Anlass besonders dekorierten Restaurant (38 € p.P.). Bitte Tisch vorbestellen.

15. Februar bis 7. März
BETRIEBSFERIEN

Ab Freitag, den 8. März
heißt es dann wieder: alles frisch!

Gründonnerstag

28. März 2024

Tradition im Vogelsberg: an
Gründonnerstag kommt Gri Soß'
auf den Tisch.

Lammwochen

16.3. - 6.4.2024

Leckere Lammgerichte, zubereitet mit Lammfleisch aus dem Werra-Tal, finden Sie auf einer separaten Speisekarte bei uns im Gasthaus Laubacher Wald.



31.3. und 1.4.2024:

Osterfeiertage

Wie immer: ausverkauftes Haus.
Wir empfehlen rechtzeitig einen
Tisch zu reservieren.

18. bis 27. April

„Bärlauch brutal“

Besondere Gerichte um das
Frühlingskraut aus dem Laubacher
Wald – lassen Sie sich überraschen.

Gourmet-Fahrplan 2. Halbjahr 2024



Mai bis Juni: SPARGEL

Der König der Gemüse kommt in seiner Saison auch bei uns wieder zu Ehren.

Pfingstferien:

Betriebsferien: 14. bis inkl. 22.5.24 (Di-Mi). Am Donnerstag, 23.5.24 heißt es dann wieder: Alles frisch.

Juni bis Juli:

SCHMANDHERING

der ewige Klassiker der Hausfrauenküche.

* * *

*Genaue Termine? Reservierung?
Ihre kulinarische Hotline:
Tel. 06405-91 000*

Juli bis August: PFIFFERLINGE

...so schmeckt der Sommer, lassen sie sich überraschen, wann die Natur uns den beliebtesten Speisepilz serviert.

Betriebsferien:

vom 19. bis inkl. 28.8.24 (Mo-Mi). Am Donnerstag, 29.8.24 heißt es dann wieder: Alles frisch.

September: KÜRBIS

Peppige KÜRBISGERICHTE rund um die herbstliche Kultfrucht.

Oktober: ENTE

Im Ganzen frisch aus dem Ofen, als Viertel oder Halbe Ente serviert – oder rosa gegrillte Entenbrust: eine der Zubereitungen schmeckt immer

Betriebsferien:

vom 29.10. bis inkl. 7.11.24 (Di-Do). Am Freitag, 8.11.24 heißt es dann wieder: Alles frisch.

* * *

Änderungen vorbehalten.

Ab 11.11. - Martinstag: GÄNSEMARSCH ...

... direkt in unseren Backofen.
Bis Weihnachten.

Mein Rat: am besten vorbestellen.
Wir servieren ein ganzes Viertel pro Person inklusive Beilagen.

WEIHNACHTSFEIERN

Reservieren Sie bitte rechtzeitig Ihren Tisch. Wir sind klein und schnell ausgebucht.

Für Jahresabschlussfeiern haben wir schöne Menüvorschläge, für jeden etwas passendes dabei.

31. Dezember

SILVESTER - MENÜ

Kulinarisches Feuerwerk zum Jahresabschluss: hochwertiges fünfgängiges Menü mit vier Hauptgängen zur Auswahl. Ohne viel Remmidemmi, besinnlich, aber genussvoll geht es bei uns im festlich dekorierten Laubacher Wald ins neue Jahr. **Silvestermenü: nur auf Vorbestellung, Preis inkl. Mitternachtssekt fürs Prosit Neujahr: 50 €p.P.**