

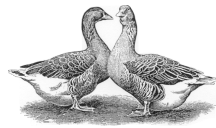


**YELLOWEEN - HALLOWEEN
SAMSTAG, 31. OKTOBER 2009**

Halloween geht auf das keltische Fest Samhain zum Winteranfang zurück. Man besuchte am Vorabend von Allerheiligen Freunde und Verwandte und wurde zu Tee und Kuchen oder zu kleinen Gerichten eingeladen.

Das Restaurant und die Speisen in Pumpkin-Orange. Und als Hexen und Dämonenaustreiber wieder der bewährte Champagner Veuve Clicquot ! Natürlich erhält jeder Gast mit einem orangen Kleidungsstück ein kleines Geschenk.

Viergängiges „Trick or Treat“ Menue (jeweils mit Alternativen) und mit einem Glas Champagner Veuve Clicquot zur Begrüßung
p.P € 50,09



**ST. MARTIN GÄNSEESSEN
MITTWOCH, 11. NOVEMBER 2009**

Mit dem Tag des heiligen Martins beginnen nicht nur die Vorbereitungen auf das Weihnachtsfest, es geht vor allem den Gänsen an den Kragen. Die sollen der Legende nach den heiligen Martin durch lautes Schnattern verraten haben, als er sich vor seinen römischen Verfolgern in einem Gänsestall versteckte. Martin wurde heilig gesprochen, die Gänse zur Erinnerung an ihren Verrat an Martini geschlachtet und als letztes großes Essen vor Weihnachten auf den Tisch gebracht.

Viergängiges Gänse-Menue (jeweils mit Alternativen) und mit einem Glas Champagner zur Begrüßung
p.P. € 50,09

**THANKSGIVING-DAY
DONNERSTAG, 26. NOVEMBER 2009**

Thanksgiving, das amerikanische Erntedankfest, spielt in Amerika eine besonders große Rolle, weil man ihn bis in die Zeit der Pilgerväter zurückverfolgt. Heute noch kommt meist die ganze Familie zum traditionellen Thanksgiving Essen zusammen. Dabei gibt es meist ähnliche Gerichte wie am ersten Thanksgiving-Fest, nämlich gebratenen Truthahn mit Preiselbeersauce, Süßkartoffeln und "pumpkin pie".

Viergängiges Neuengland-Menue (jeweils mit Alternativen) und mit einem Glas Champagner zur Begrüßung
p.P. € 50,09