

Januar

Februar

März

April

Mai

Juni

1. Woche

2. Woche

3. Woche

4. Woche



Hausgemachte Nudeln - immer 'mal anders



Franken „typisch“



*Menü zum
Vollmondtag*

Franken „typisch“



Altfränkische Gerichte - mmh, lecker



Kräuter-Küche mit Bärlauch



Beginn der Spargelzeit



Spargel in vielen Variationen



Erdbeeren & Rhabarber -

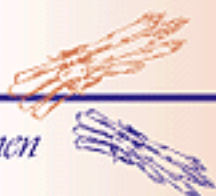















frisch und gesund

*Brodwärschd-
Wochen*



Spargel in vielen Variationen



4. Woche	3. Woche	2. Woche	1. Woche
			<i>Brotwürschid- Wochen</i>
	<i>Rissferringe</i>		
	<i>Steinpilze & Rissferringe</i>		
	<i>Feines aus der Meerrettichwurzel</i>		
<i>Muscheln, Schalen- & Krustentiere</i>		<i>Steinpilze</i>	<i>Kloßwochen</i>
	<i>Muscheln</i>		
<i>Spezialitäten vom regionalen Fisch</i>		<i>Zwiebelkuchen & Federweiser</i>	
		<i>Köstliche Mehlspeisen</i>	
<i>Wildwochen - frisch aus heimischer Jagd</i>		<i>Martin- Gans- & Gans</i>	
	<i>Weihnachtliche Menüs & Weihnachtsfeiern</i>		
<i>Silbestermenü</i>	<i>Weihnachten</i>		

Planten & Light-Dinner ist jederzeit möglich!

Hotel Restaurant
SCHMÜHLE
Baltik 37 · 04444 Biederitz · Tel: 034 21 - 51 06-0 · Fax: 03 21 - 51 06-4 00
e-mail: kochen@hotel-schmuehle.de · www.hotel-schmuehle.de · www.gourmet-touristik.de