



TERMINE & ÖFFNUNGSZEITEN

Die wichtigsten Daten

JANUAR

Betriebsruhe

FEBRUAR

Valentins-Wochenende - 14. bis 16.02.

Winter-Öffnungszeiten.

MÄRZ

Frühlingserwachen

Denken Sie schon an die Oster-Reservierung

Bitte beachten Sie, dass wir für den Restaurantbesuch im Februar/März eine Reservierung erbitten.

Winter-Öffnungszeiten:

Freitag - ab 17.00 Uhr

Samstag und Sonntag - ab 12.00 Uhr

Änderungen behalten wir uns vor.

**Felsenkeller Coppenbrügge**

Tel: 05156 785616

www.felsenkeller-coppenbruegge.de

info@felsenkeller-coppenbruegge.de



FELSENKELLER

RESTAURANT UND HOTEL

Winterzeit im Felsenkeller

Liebe Gäste,

wir hoffen, Sie können gut ins neue Jahr starten und wünschen Ihnen für 2025 Zufriedenheit, Gesundheit und natürlich Genuss!

Im Januar werden wir uns erholen und uns kulinarisch auf das neue Jahr vorbereiten. Neben Klassikern wie Grünkohl nach einer herrlichen Winterwanderung, haben wir ein interessantes Valentins-Wochenende für Sie vorbereitet.

Nach dem Ende der kalten Monate, freuen wir uns auf die ersten Spargelstangen, Bärlauch und Spitzkohl, die dann bald den Frühling einläuten.

Herzlichst,

Ihr Team vom Felsenkeller





VALENTINSTAG

Ein Wochenende für Zwei

Möchten Sie Ihren Partner oder Ihre Partnerin ausführen?

Am gesamten Valentins-Wochenende (14. bis 16.02.2025) haben wir „das Richtige“ für Sie.

Ein liebevoll arrangiertes Menü - wahlweise in einer veganen und einer klassischen Ausführung.

Unter allen Gästen verlosen wir ein Wochenende in einer unserer Suiten mit feinem Menü am Abend und leckerem Frühstück am darauffolgenden Morgen.

Menü. p.P 72,00 €

Unser Frühbucher-Angebot:
Reservieren Sie bis 9. Februar einen Tisch und wir laden Sie zu einem besonderen Aperitif-Cocktail ein.



VALENTINSTAG

Ein Wochenende für Zwei

Carpaccio von Lachs und Seeteufel
in Limonenvinaigrette

Kokos-Curry-Süppchen
mit Garnelenspieß

Kalbsrückenmedaillon
auf Spitzkohl
mit Kartoffelkrapfen

Birnen-Sorbet
mit zweierlei Schokoladen

Carpaccio von Kohlrabi und Roter Bete
mit Pinienkernen

Kokos-Curry-Süppchen
mit Gemüsespieß

Grünkohl-Topinambur-Medaillon
Gemüsebett

Birnen-Sorbet
mit zweierlei Schokoladen

