



Unsere besonderen Angebote:

„Der exklusive Tisch“

5-Gang-Überraschungsmenü
mit Aperitif und 4 begleitenden Weinen
(Nur mit Reservierung – 70 € pro Person).

GUTSCHEINE

stellen wir gerne für Sie aus:
Individuell und zu jedem Anlass!

KOCHKURSE 2017/2018

- 17. November 2017 „Wild auf Wild“
- 24. November 2017 „Deutschlandreise“
- 1. Dezember 2017 „Gala-Menü“
- 8. Dezember 2017: „Weihnachtsmenü“
- 19. Januar 2018: „Pasta und Meer“
- 26. Januar 2018: „Fingerfood“

Beginn jeweils 14.30 Uhr mit Aperitif,
Abendmenü 18.30 Uhr,
110 € pro Teilnehmer („Gala-Menü“ 145 €/70 €)
inklusive Schürze,
Rezepte, Kaffee + Kuchen, Wein + Wasser
während des Kurses und 4-Gang-Abendmenü
mit begleitenden Weinen,
55 € pro Abendgast.

LANDGASTHAUS BLÜCHER

Familie Nadja und Marcus Fetz
Oberstraße 19 · 56348 Dörscheid

Fon +49 (0) 6774 – 267

Fax +49 (0) 6774 – 919087

landgasthaus_bluecher@t-online.de

www.landgasthaus-bluecher.de



Unsere Öffnungszeiten

Mai bis Oktober

Mittwochs bis Montags durchgehend geöffnet.

Dienstags ab 16 Uhr geöffnet.

November bis April

Montags, Mittwochs und Donnerstags

Nachmittags von 14.30 bis 17.30 Uhr geschlossen.

Dienstags Ruhetag.

Sommerferien von 17. – 25. Juli 2017

Warme Küche immer von

12.00 bis 14.00 Uhr und 17.30 bis 21.00 Uhr.

Kulinarischer Kalender

Juli bis Dezember

2017





Juli und August 2017

Ab 6. Juli bis Ende August 2017



Wir grillen immer donnerstags **ab 18 Uhr bei schönem Wetter** auf unserer Terrasse!

(Bitte reservieren! 29,50 € pro Person.
Für Gruppen individuelle Termine auf Anfrage).

ab Juli 2017

Kirschen aus dem Mittelrheintal

Herbst 2017

... Federweißer und Zwiebelkuchen!

Oktober 2017

... noch mehr **Wildes** beim Fetz!
Raffiniertes vom Fasan, Mufflon, Hirsch & Co!

November 2017

Ab 11. November bis Weihnachten:

Freilandgans mit Apfel-Rotkohl,
Rosenkohl, Kartoffelknödel und Maronen
(für 4 Pers. 110 €, für 5 Pers. 137 €,
für 6 Personen 165 €, bitte reservieren!).

Zum Mitnehmen nach Hause:

Ganze Freilandgans mit Apfel-Rotkohl,
Rosenkohl, Kartoffelknödel und Maronen
(für 4 Pers. 83 €, für 5 Pers. 104 €, für 6 Pers. 125 €).

Dezember 2017

Ihre stimmungsvolle **Weihnachtsfeier** mit Freunden oder Kollegen, zum Beispiel mit **Riesling-Glühwein, Lagerfeuer, Fackelwanderung, Wintergrillen, ...**
... oder einfach nur **zum Feiern und Genießen.**
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Advents-Brunch

mit **Kinderbuffet**

am 3., 10. und 17. Dezember 2017:

jeweils von 11.00 bis 14.00 Uhr
inklusive weihnachtlichem Begrüßungsaperitif,
Jacobs-Kaffee und Meßmer-Tee
sowie eine Auswahl an Fruchtsäften.

(Bitte reservieren, pro Person 29,50 €, Kinder bis 6 Jahre
brunchen kostenlos, Kinder von 6 bis 12 Jahren zahlen 12 €).

Am 22., 23. und 24. Dezember 2017
bleibt unser Landgasthaus geschlossen.

**An beiden Weihnachts-Feiertagen
zum Mittagessen geöffnet**
(Bitte reservieren!).

31. Dezember 2017

Silvesterparty:

Fetziger Begrüßungsaperitif,
7-Gang-Feinschmeckermenü, Live-Musik und Tanz
mit Frank Otto, prächtiges Feuerwerk,
Fetz-Rieslingsekt und Mitternachts-Imbiss!
(89 € pro Person)

FEST-SERVICE

Unser Fest- und Cateringservice liefert Ihnen
warme und kalte Buffets, Kanapees und Fingerfood,
sowie viele andere Leckereien für Ihre Feier
oder Veranstaltung nach Hause oder zu
einer Räumlichkeit Ihrer Wahl.

Das ideale Geschenk ...

Unsere besonderen Angebote:

Ab sofort wieder in unserem Landgasthaus

Individuelle Massagen



mit hochwertigen Ölen
aus der „Grünen Mühle“
in St. Goarshausen!

