

## **Willkommen auf dem Meisterturm**

Erleben Sie gemeinsam mit Ihren Freunden und Bekannten einen schönen Abend zu Corona Zeiten.  
Nehmen Sie Platz in unseren gemütlichen Pavillons und bereiten Sie Ihre Speisen selbst zu

### **Bedingungen GGG-Regeln**

auf Vorbestellung 4 bis maximal 8 Personen an einem Tisch

Max. zwei Tische im Doppelzelt buchbar

Geöffnet bis 22:00 Uhr

Wir bitten Sie zum Schutz Aller- beim Betreten der Innenräume Mund-und Nasenschutz zu tragen

Spätestens sieben Tage vor Buchungstermin bitten wir um Ihre Speisenauswahl

Einwirkungen wie Rauch, Funkenflug und Fettspritzer können nicht ausgeschlossen werden

Bitte ziehen Sie sich warmes Schuhwerk an, für Ihr weiteres Wohlbefinden halten wir Decken und Wärmflasche für Sie bereit

### **Aperitif**

Wie wäre es mit einem kleinen Stehempfang?

Ein Stehtisch (nicht nur für die Raucher ;-)) steht immer für Sie bereit.

Alle Angebote können selbstverständlich durch Ihre individuellen Wünsche erweitert werden.

## **Speisenangebot**

Bitte für eines davon entscheiden!

Selbstverständlich bieten wir gerne bei Lebensmittelunverträglichkeiten Alternativen an.  
Als Vorspeise servieren wir Ihnen gerne einen kleinen Salat mit Balsamico Dressing 4,50/p.P

### **Käsefondue**

Pro Person 200g Käse, Brotwürfel und 2cl Kirschwasser

Wir mischen den Käse selbst aus Greyerzer, Emmentaler und Appenzeller Käse, geben Weißwein und Kirschwasser dazu – ein alkoholfreies Fondue mit Apfelsaft ist möglich 24,80

gerne zusätzlich für 7,00/Schale frisches Obst oder kleine Pellkartoffeln

### **Fleischfondue „Chinoise“**

Pro Person je 100g Kalb,- Geflügel- und Rindfleisch, dazu verschiedene Dip Soßen und Weißbrot.

Zum Ende des Fleischfondues reichen wir Suppentassen mit Flädle und einem Schuss Sherry, sodass Sie die köstliche Brühe genießen können 26,80

Gemüse der Saison, reichen wir Ihnen gerne zusätzlich für 7,00/Schale

### **Raclette**

Pro Person 200g Original Schweizer Raclettekäse, Pellkartoffeln, Speck, Zwiebeln und Cornichons 25,80

Extraschalen mit Ananas, Mais, Paprika, Pilzen, Tomaten 6,00 /Schale

Nürnberger Rostbratwürstchen 6 Stk. = 6,00 und Rindfleischstreifen 100g = 8,00 Scheibe Ziegenkäse = 3,00

## Hut-Essen

Ein Eisenhut wird in die Mitte des hübsch gedeckten Tisches gestellt und mit Kohle erhitzt.

In die Hutkrempe füllen wir herzhafte Rindssuppe und feine Gemüse Julienne.

Nun legt sich jeder nach Belieben das von uns vorbereitete Kalb,- Geflügel- und Rindfleisch je 100 g/p.P. auf den heißen Hut.

Kurz brutzeln lassen und schon ist ein ganz besonderer kulinarischer Leckerbissen fertig.

Dazu servieren wir verschiedene Dip Soßen und Weißbrot

Zwischendurch schlemmt man immer wieder einen Löffel der köstlichen Rindssuppe mit Gemüse, die mit Fortdauern des Grillens immer kräftiger und intensiver wird.

27,80

wünschen Sie Extraschalen mit Champignons, Speck, Zucchini, Paprika oder kleine Pellkartoffeln  
reichen wir Ihnen diese zusätzlich  
für 6,00/Schale

So wird das Abendessen zu einem ganz besonderen, gemütlich-geselligen Erlebnis.



**Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer**