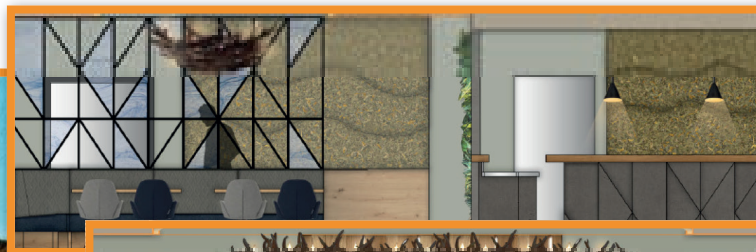




Zur Heroburg
Familie Müllerstein



Coming soon:



Kulinarischer Kalender 2024



Im Herbst für den Winter vorsorgen !!!

In diesem Januar bringen wir Ihnen die Möglichkeiten der Fermentation und Konservierung von Lebensmitteln näher. Wir kreieren Gerichte, dessen Zutaten im letzten Herbst schon vorbereitet wurden.

Um neue Geschmäcker zu finden, muss nicht immer auf exotische Zutaten zurückgegriffen werden. Manchmal reicht es einfach, das Bekannte auf den Teller zu bringen und durch Einlege- und Reifeprozesse, dessen Geschmack neu zu inszenieren.

Vom 11.01 bis zum 19.02.2024

Weiberfastnacht in der Neroburg

Am Weiberdonnerstag, den 08. Februar laden wir zur großen Mädchensitzung ein!

Geladen ist jeder Karnevalsjeck, egal ob groß oder klein. Geboten wird ein Abend voller Tanz, Musik und Gelächter.

Einlass: 17:11 Uhr
Kartenvorverkauf in der Neroburg

Karnevalsumzug 11.02.

Am Karnevalssonntag, zum traditionellen Karnevalsumzug in Neroth, begrüßen wir Sie am Pavillon auf unserem Hof.

Karnevalsbeerdigung 13.02.

Am Aschermittwoch ist alles vorbei. Doch bevor es so weit ist, lädt der NCV Neroth zur Beerdigung des Prinz Karneval ein.





Azubi Menü

Weil Sie es so gefeiert haben!

Auch in diesem Jahr dürfen sich unsere Azubis beweisen und wir stellen ihnen die Aufgabe das Menü für März und April auszuklügeln. Da wir es Ihnen nicht so einfach machen wollen bekommen sie von uns Aufgaben gestellt, die in dem Menü umgesetzt werden müssen.

Die Anforderungen gelten jeweils für einen Gang, wobei offen ist in welchem Gang welche Anforderung erfüllt wird:

- ein veganer Gang
- ein Gericht im Sinne „Nose to Tail“
- einen Klassiker neu interpretieren
- der Einsatz von Bucheckern

Zudem wird an unsere Azubis im Service die folgende Aufgabe gestellt:

- alkoholfreie Getränkebegleitung

Vom 07.03 bis zum 22.04.2024



Osterfeiertage

Lassen Sie sich an Ostern mit klassischen Festtagsgerichten und modernen Kreationen verwöhnen. Wir bitten zum Osterfest um Tischreservierung

Karfreitag - 29.03
Ostersonntag - 31.03
Ostermontag - 01.04

Am 12. Mai ist Muttertag

„Einen Engel ohne Flügel nennt man Mama!“ Darum lassen Sie ihre Mutter hochleben und spendieren Ihrer „Familienmanagerin“ zu Ihrem Ehrentag einen Besuch in unserem Restaurant





Brutal-Regional

In Zeiten, in denen die Globalisierung immer größeren Einfluss auf unser Leben nimmt, wollen wir die Schönheit der Heimat und deren Produkte wieder in den Mittelpunkt rücken.

Zu diesem Anlass erstellen wir ein Menü, bei dem die Erzeugnisse der Eifel, oder wie Kaiser Wilhelm II es nannte „Preußisch-Sibirien“ im Mittelpunkt stehen.

Dabei arbeiten wir insbesondere mit folgenden heimischen Herstellern zusammen:

- Vulkanhof (Gillenfeld)
- Fleischerei Zerfaß (Deudesfeld)
- Imkerei Thomas Körsten (Neroth)
- Vulkan Forellen GmbH (Kradenbach)

Vom 25.04 bis zum 23.06.2024



Lust auf Meer

Im Gedanken den Geruch von Meer und Strand in der Nase, genießen Sie unser Fisch und Krustentiermenü. Wir präsentieren das Beste von Land und Meer, vereint auf einem Teller. Als besondere Aktion erwartet Sie verschiedene Spezialitäten von Süßwasserfischen, Salzwasserfischen, Garnelen und Jakobsmuscheln. Das ganze mit der passenden Beilage serviert, entführt es Ihre Zunge in den Sommerurlaub am Meer.

Vom 05.07 bis zum 19.08.2024

Besondere Empfehlung

Halber kanadischer Hummer
(Vorbestellung 1 Woche)



Juli / August



FLORA

In diesem Monat stellen wir das Gemüse in den Vordergrund. Der Anspruch ist nicht, ein rein vegetarisches Menü zu kreieren, sondern vielmehr die FLORA, also die Pflanzenwelt in den Vordergrund zu stellen und so zu inszenieren, dass Sie auf dem Teller nichts vermissen.

Zu diesem Anlass erstellen wir ein 4-Gang Menü.
Es erwarten Sie alte Gemüsesorten & heimische Kräuter.

Vom 22.08 bis zum 30.09.2024

Malwieder eine Küchenparty

Ein fast schon Klassiker geht in die vierte Runde. Nach dem Motto: „die besten Partys enden in der Küche“ findet der interaktive Abend am 28.09.2024 statt. Auch in diesem Jahr lassen die Kreationen unseres Teams keine Wünsche offen. An einem Abend mit lauter kulinarischer Highlights wird es euch nicht an Musik, Tanz und den passenden Getränken fehlen!

Um Reservierung wird gebeten!

Beginn 18:00 Uhr
28.09.2024



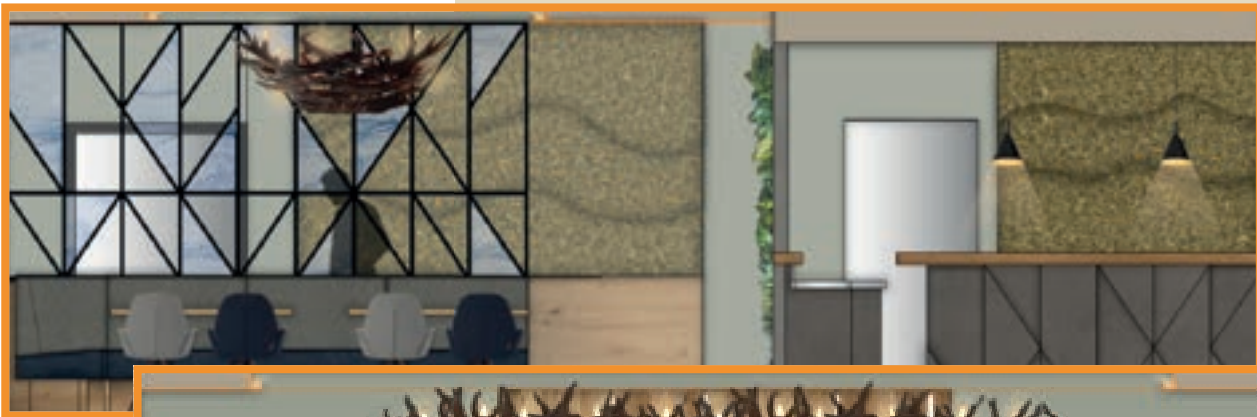
September



Alles Neu!

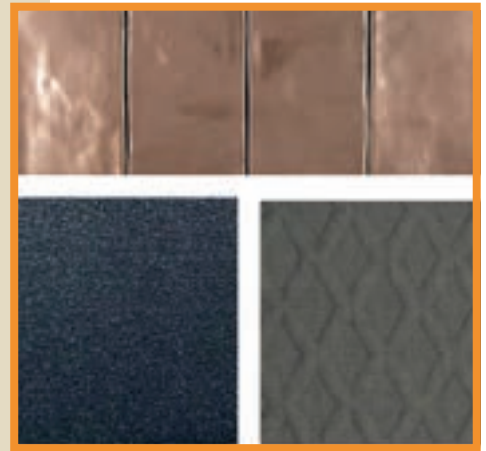
WIR lüften die Wirtschaft mal durch, bringen etwas Farbe an die Wände. Dann hier noch was und da noch was und schon ist unser NEUES Restaurant Fertig.

Unser neues Restaurant welches auf den Namen „Genuss-Werkstatt“ hört können Sie dann ab Anfang Dezember bestaunen



Ab Anfang Oktober beginnen die Umbauarbeiten an unserer Wirtschaft. Während dem Umbau bleibt das Restaurant für Sie geöffnet. Nach unserer Pause im November können Sie dann persönlich bestaunen, in welchem Gewand sich die „Genuss-Werkstatt“ fortan präsentiert.

Zu dessen Anlass feiern wir die Neueröffnung mit einem Spezial-Menü, um Ihnen das näher zu bringen, was fortan in unserem neuen Speisesaal geboten wird.
(Nähere Infos zur Einweihungsparty folgen).





Wild auf Wild

Wild gehört zu den wenigen naturbelassenen Nahrungsmitteln unserer Zeit!

Das Fleisch ist fettarm und nährstoffreich. Unternehmen Sie mit uns einen kulinarischen Spaziergang durch heimische Wälder. In der Zeit vom 03.10 bis zum 10.11.2024 bieten wir eine große Auswahl von Wildgerichten an.

Unser Chefkoch & Hausjäger Kevin Müllerstein bringt zu diesem Anlass all das auf den Teller, was er auf seinen letzten Streifzügen durch die Eifler Wälder entdecken und erlegen konnte.

Vom 03.10 bis zum 10.11.2024



Martinsgans Essen

Winterliche Geflügelvariationen sind aus der Zeit zwischen Martinstag und Weihnachten nicht wegzudenken. Überlassen Sie uns die Arbeit und konzentrieren Sie sich ganz aufs Genießen! Ab dem 29.11.2024 bieten wir unter anderem wieder den klassischen Festtagsschmaus an.



Dreierlei Gans

Keule, Brust & Terrine | Apfel-Rotkohl
Maronen | Bratapfel | Kartoffel-Mohn-Knödel

Weihnachten

1. und 2. Weihnachtsfeiertag lassen Sie sich mit klassischen Festtagsgerichten und modernen Kreationen á la Carte verwöhnen. Mit geänderten Öffnungszeiten:

1. **Weihnachtstag** von 11 Uhr bis 14 Uhr geöffnet
2. **Weihnachtstag** von 11 Uhr bis 14 Uhr und von 17 Uhr bis 21 Uhr geöffnet





Silvester-Gala-Abend

Stilvoll feiern wie einst Al Capone oder Pablo Escobar. Tauchen Sie mit uns zum Neujahrsfest in die Welt der berühmten Mafiabosse ein. Passend dazu wird die Kleidung im eleganten, aber dennoch geheimnisvollen Schwarz & Weiß getragen. Das Outfit wird bei den Männern abgerundet durch den kultischen Fedora in Kombination mit der passenden Sonnenbrille. Und die weibliche Begleitung zeigt, was Sie hat. Sie trägt die auffälligen und stilvoll betonten Diamantketten und Ohrringe.

Dabei machen wir Ihnen ein Angebot, das Sie nicht ablehnen können:

Geboten wird ein Aperitif, ein aufwendig zubereitetes Gala-Bufferet, ein Mitternachtsbuffet & ein Neujahrsumtrunk.

**Einlass 19:00 Uhr
um Reservierung wird gebeten**



Wir machen Urlaub

In diesem Jahr verabschieden wir uns in den folgenden Zeiträumen in die Betriebsferien

Vom 19.02 bis zum 07.03

Vom 24.06 bis zum 04.07

Vom 11.11 bis zum 28.11





Hotel & Restaurant „Zur Neroburg“

Hauptstraße 29
54570 Neroth

Telefon: +49 6591 34 45

E-Mail: service@neroburg.de
Homepage: www.neroburg.de

