



Kulinarischer Kalender 2025

Fermentation

Der Januar steht voll unter dem Motto der Fermentations-, Einlege- und Reifeprozesse. Wir kreieren ein Menü, bei dem das Augenmerk auf den Techniken der Haltbarmachung liegt.

Alte Techniken aus Japans Küche spielen eine tragende Rolle und ermöglichen es uns, bekannte Produkte auf eine neue Art und Weise zu inszenieren.

Doch nicht nur die Fertigkeiten aus anderen Kulturen spielen eine Rolle. Auch die Lacto-Fermentation, so wie sie zum Beispiel beim Herstellen von Sauerkraut angewendet wird und die Essig-Fermentation kommen zum Einsatz.

Erleben Sie ein Menü, bei dem die Zutaten bereits vor Monaten und Jahren für diesen Einsatz hergestellt wurden.

Vom 09.01 bis zum 10.02.2025

Zutaten-Lexikon

- Koji = Getreide, das mit der Edelschimmelpilzkultur, den Koji-Sporen, durchsetzt ist.
- Miso = Fermentierte Paste auf Getreide-Basis, die über Monate und Jahre reifen muss. Bekannt aus der japanischen Küche.
- Lacto-Fermentation = Milch-Säure-Gärung von Produkten, welche der Haltbarmachung von Lebensmitteln dient. Bekannt vom Sauerkraut.
- Geschwärzte Lebensmittel = Mittels Temperatur fermentierte Lebensmittel; die Enzyme Karamellisieren und bilden dabei die schwarze Färbung.
- Dry-Aging = Fleisch und Fisch wird unter genauestens vorgegebenen Umgebungsbedingungen altern und reifen gelassen. Durch den Verlust von Flüssigkeit intensiviert sich der Geschmack.
- Shoyo = Würzsauce auf Basis von Getreide, Salz und Koji, was teils über Jahre fermentieren gelassen wird. Bekanntester Vertreter ist die Sojasauce.





Wein-Kulinarium

Mit der Unterstützung unserer Partner in Sachen Wein, kreieren wir an diesem Abend ein 4-Gang Menü mit passender Weinbegleitung. Dabei lernen Sie von unseren Gast Sommeliers, vom Weinhandel „WeinBaum“ aus Kall, worauf es beim perfekten Match zwischen Wein und Essen ankommt.

Jan ist gelernter Sommelier-Meister und Marc besitzt den Bachelor in internationaler Weinwirtschaft. Durch Ihre jahrelange Erfahrung auf dem Gebiet „Wein“, sind Sie die perfekten Moderatoren für diesen besonderen Abend.

Erleben Sie einen Abend voller kulinarischer Highlights im Glas und auf dem Teller.

Datum: 14.02.2025

Uhrzeit: 18:00 Uhr

Preis: € 135 pro Person

(Im Preis enthalten: 4-Gang Menü, Wasser, acht hochwertige Weine aus mundgeblasenen Gläsern, ein Heißgetränk Ihrer Wahl)



Deutsch-Asiatische Freundschaft

Ein ganz besonderes Paar!
Erleben Sie die exquisite Fusion aus asiatischer
Kulinarik und deutscher Haute Cuisine!

Das Menü vereint auf harmonische Weise die Aro-
men beider Kulturen. Es begeistert mit traditionel-
len Geschmäckern und modernen Techniken.

Lassen Sie sich von unseren sorgfältig ausgewähl-
ten Zutaten und raffinierten Zubereitungen ent-
führen. Beginnen Sie eine geschmackliche Reise,
die die Essenz Asiens in ein elegantes deutsches
Gewand kleidet.

Entdecken Sie die Symbiose von Aromen, Textu-
ren und Kulturen – eine wahre Feier der deutsch-
asiatischen Freundschaft auf Ihrem Teller.

Vom 13.02 bis zum 16.03.2025



Tradition und Moderne

Die Basis jeder großartigen Küche bilden die traditionellen Techniken und Zubereitungsarten, die über Generationen weitergegeben wurden. Um ein erstklassiges Produkt in ein exquisites Gericht zu verwandeln, erfordert es präzise Handwerkskunst, welche auf der klassisch französischen Küche fußt.

Doch die Kulinarik entwickelt sich ständig weiter. Mit der Zeit sind innovative Fähigkeiten und interdisziplinäre Techniken in den Küchenalltag eingezogen. Die Disziplinen Chemie und Biologie spielen dabei eine zunehmend wichtige Rolle und eröffnen neue Möglichkeiten für kreative Zubereitungen.

Indem wir diese beiden kontrastreichen Welten vereinen, schaffen wir ein Menü, das Tradition und Moderne in perfekter Harmonie inszeniert. Freuen Sie sich auf ein Geschmackserlebnis, das die Essenz beider Küchenstile verkörpert und Ihre Sinne verzaubert.

Vom 04.04 bis zum 19.05.2025



Osterfeiertage

Feiern Sie Ostern mit uns! Lassen Sie sich von klassischen Festtagsgerichten und modernen Kreationen verwöhnen. Sichern Sie sich Ihren Tisch und genießen Sie ein unvergessliches Festmahl!

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Karfreitag – 18.04
Ostersonntag – 20.04
Ostermontag – 21.04

Muttertag am 11.05

Am Muttertag feiern wir die „Engel ohne Flügel“, die unser Leben mit Liebe und Fürsorge bereichern. Schenken Sie Ihrer Mutter an diesem besonderen Tag einen Besuch in unserem Restaurant!

Lassen Sie sich von unserer exquisiten Küche verwöhnen. Jedes Gericht trägt die Erwartung in sich, das Herz Ihrer Mutter höher schlagen zu lassen.

Überraschen Sie Ihre Mutter und laden Sie sie ein, sich in unserem Haus verwöhnen zu lassen. Zeigen Sie ihr, wie sehr Sie sie schätzen – denn sie hat es sich verdient!



Weltreise



Machen Sie mit uns eine aufregende Reise rund um den Globus!

Mit unserem neuen Menü „Kulinarische Weltreise“ laden wir Sie ein, die Aromen und Einflüsse von fünf Kontinenten zu entdecken. Jeder Gang ist eine Hommage an eine andere Region und spiegelt die Vielfalt der globalen Küche wieder.

Unser Team hat es sich zur Aufgabe gemacht, verschiedene Kulturen in einem Menü zu vereinen und dabei neue Produkte und Zubereitungsarten zu erforschen. So kreieren wir ein authentisches Geschmackserlebnis, das Sie an ferne Orte entführt und gleichzeitig die Sinne verführt.



Amerika

Die Nordamerikanische Küche ist geprägt von BBQ und Fastfood.

Wogegen die Südamerikanische Küche geprägt ist von stark gewürzten Gerichten, bei denen oft Bohnen und Rindfleisch zum Einsatz kommen



Freuen Sie sich auf ein unvergessliches kulinarisches Abenteuer, das Ihnen neue Perspektiven eröffnet und den Reichtum der Weltküche auf Ihren Teller bringt. Wir können es kaum erwarten, Sie auf dieser einzigartigen Reise zu begleiten!

Vom 22.05 bis zum 06.07.2025

Europa

Die europäische Küche unterscheidet sich von Land zu Land extrem. Im Norden Europas liebt man es eher Reichhaltig, wohin gegen es im Süden eher süß sein darf.

Asien

Der Reisanbau und Fischfang prägen diese Kultur. Zudem kommen häufig fermentierte Lebensmittel wie Sojasauce, Miso und Sake zum Einsatz.

Australien

Von der englischen Küche inspiriert, kommen vor allem Fleisch und Fisch auf den Teller.

Afrika

Intensive Aromen und starke Gewürze prägen die Tellersprache. Zum Einsatz kommen meist heimische Produkte, wie Kochbanane und Yamswurzel.



Land trifft Meer!

Erleben Sie die exquisite Fusion zweier Welten in unserem Menü „Land trifft Meer“. Unsere Kreationen vereinen eine Vielzahl landwirtschaftlicher und maritimer Zutaten, die zu einzigartigen Gerichten verarbeitet werden.

In dieser sorgfältig zusammengestellten Speisekarte streben wir danach, die kraftvollen, robusten Aromen des Landes mit den subtilen, leichten Nuancen des Ozeans, zu kombinieren.

Diese perfekte Symbiose ermöglicht es uns, ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu schaffen, das sowohl die Sinne anregt, als auch die kulinarischen Welten ehrt.

Vom 18.07 bis zum 08.09.2025



Wild auf Wild!

Entdecken Sie mit uns die unberührte Schönheit der Eifel!

In unserem Menü „Wild auf Wild“ laden wir Sie ein, exquisite Wildgerichte zu genießen, die von höchster Qualität und Frische geprägt sind. Jedes Gericht wird mit sorgfältig ausgewählten Begleitern serviert, die die Elemente der Natur perfekt ergänzen.

Was dieses Erlebnis besonders macht, ist die Leidenschaft, die unser Küchenchef in jedes Gericht einfließen lässt. Als gelernter Jäger respektiert er die Tiere, die er jagt, und setzt sich dafür ein, dass unsere Gerichte nicht nur köstlich, sondern auch nachhaltig sind. Diese tief verwurzelte Verbundenheit zwischen Natur und Küche spiegelt sich in jedem Bissen wieder.

Freuen Sie sich auf ein Menü, das Ihre Sinne verzaubert und Ihnen die Faszination der Wildküche näherbringt. Erleben Sie mit uns die erlesenen Genüsse, die die Eifel zu bieten hat!

Vom 11.09 bis zum 08.11.2025





Küchenparty die 5te

Am 08.11.2025 ist es endlich wieder so weit: Unsere große Küchenparty geht in die fünfte Runde! Freuen Sie sich auf einen Abend voller Tanz, Musik und kulinarischer Höhepunkte, der alle Sinne anregt und zum Genießen einlädt.

Lassen Sie sich von unseren talentierten Köchen begeistern, während sie Ihnen hautnah zeigen, wie aus frischen Zutaten, kunstvolle Teller entstehen. Erleben Sie die Magie der Küche, wenn leidenschaftliche Hände mit viel Liebe und Kreativität ausgefallene Gerichte zaubern.

Begleitet von erlesenen Weinen und einem lebhaften Ambiente, verspricht dieser Abend ein unvergessliches Erlebnis zu werden. Feiern Sie mit uns die Leidenschaft für die Gastronomie und genießen Sie die Verbindung von Genuss und Geselligkeit. Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz und werden Sie Teil von unserer besonderen Küchenparty!



Datum 08.11.2025
Einlass 18:00 Uhr
Reservierung erforderlich!

Martinstag Essen

Bald ist es wieder soweit!

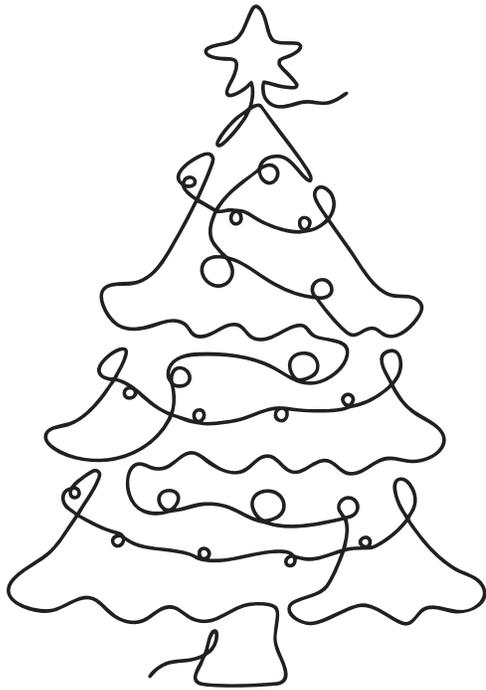
Die Weihnachtszeit steht vor der Tür – eine Zeit der Besinnung, des Miteinanders und des Genusses. Wir laden Sie ein, sich in der besinnlichen Atmosphäre unseres Hauses kulinarisch verwöhnen zu lassen und ein winterliches Festmahl zu genießen.

Freuen Sie sich auf unsere liebevoll zubereitete Martinsgans, die mit viel Hingabe und besten Zutaten für Sie zubereitet wird. Begleitet von passenden Beilagen und einer köstlichen Sauce, wird dieses Gericht zu einem unvergesslichen Erlebnis für alle Sinne.

Tauchen Sie ein, in die festliche Stimmung der Vorweihnachtszeit, die gleichermaßen Gaumen und Seele erfreut.

Vom 28.11 bis zum 07.01.2026





Weihnachtsfeiertage 2025

Am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag lassen Sie sich mit klassischen Festtagsgerichten und modernen Kreationen á la Carte verwöhnen.

Mit geänderten Öffnungszeiten:

1. Weihnachtstag 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

2. Weihnachtstag 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr &
17:30 Uhr bis 21:00 Uhr

Martins-Gans Arrangement

Nehmen Sie zu zweit eine Auszeit von der stressigen Vorweihnachtszeit und verschreiben Sie sich einen Tag lang dem Genuss:

- eine Übernachtung im Doppelzimmer
- Gänseessen
- passende Flasche Wein zur Gans
- reichhaltiges Frühstück

Preis: € 105 pro Person

Aktionszeitraum: 28.11 bis 23.12.2025

Silvester 2025 / 26

Lassen Sie das alte Jahr gebührend ausklingen und starten Sie festlich ins Neue!

Unser Silvester-Gala-Abend verspricht ein unvergessliches Erlebnis, voller kulinarischer Highlights und ausgelassener Stimmung in stilvollem Ambiente.

Freuen Sie sich auf ein exquisites 5-Gang-Menü am Tisch serviert, das auf dem Niveau der kulinarischen Meisterklasse zubereitet wird. Jedes Gericht ist ein Kunstwerk für sich, begleitet von edlen Weinen und erlesenen Schaumweinen, die den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente schaffen.

Feiern Sie den Jahreswechsel genussreich und sichern Sie sich rechtzeitig einen der heißbegehrten Plätze!

Datum: 31.12.2025

Einlass: 19:00 Uhr

Reservierung erforderlich !

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen zusammen das neue Jahr zu begrüßen!





Wir machen Urlaub

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

- 17.03 bis zum 03.04.2025
- 07.07 bis zum 17.07.2025
- 09.11 bis zum 27.11.2025

Hotel & Restaurant „Zur Neroburg“

Hauptstraße 29 • 54570 Neroth
+49 6591 3445 • service@neroburg.de
www.neroburg.de

