

KULINARIUM 2023

Januar

Fischtage

06.01. (Fr.) bis 15.01. (So.)

Gourmetabend

28.01. (So.)

Februar

Wintergrillen im Hotelgarten

04.02. (Sa.)

Valentinstag „Kearze Licht Asse“

14.02. (Di.)

Gourmetabend mit den „Zwo Kütz“

26.02. (So.)

März

Rhönschäferabend

17.03. (Fr.)

Loarbicher Lammtage

18.03. (Sa.) bis 26.03. (So.)

Gourmetabend

26.03. (So.)

April

Fischtage

In der Karwoche

06.04. (Do.) bis 08.04. (Sa.)

Österlicher Dinner

09.04. (So.) und 10.04. (Mo.)

Frühlings-Küchenparty mit den

„Zwo Kütz“

„Bos uff den Dehlô un uff de Uren“

21.04. (Sa.)

30 Jahre Rhöner Charme

Der Geschmack der RHÖN

30.04. (Sa.)

in allen RC Betrieben

Mai

Biertage mit Julian

29.04. (Sa.) und 01.05. (Mo.)

Auftakt Biergartenfest im Hotelgarten

Deftig mit Hähnchen vom Grill

05.05. (Fr.)

Spargelzeit

Deutscher Spargel frisch auf den Tisch

07.05. (So.) bis 18.06. (So.)

sundowner im Hotelgarten

einfach mal „entschleunigen“

14.05. (So.)

Juni

Biergartenfest im Hotelgarten

Deftig mit Hähnchen vom Grill

02.06. (Fr.)

sundowner im Hotelgarten

einfach mal „entschleunigen“

11.06. (So.)

Gourmetabend

25.06. (So.)

Juli

Sommerfest „natur - pur“ 30 Jahre RC

Sternenpark-Menü mit den „Zwo Kütz“

08.07. (Sa.)

sundowner im Hotelgarten

einfach mal „entschleunigen“

09.07. (So.)

Smoker Abend - Zigarren genießen

unter freiem Himmel

21.07. (Fr.)

August

sundowner im Hotelgarten

einfach mal „entschleunigen“

13.08. (So.)

Biergartenfest im Hotelgarten

Deftig mit Hähnchen vom Grill

18.08. (Fr.)

Gourmetabend

27.08. (So.)



September

Tanner Wirtefest

10.09. (So.)

Gourmetabend

24.09. (So.)

Oktober

„Blau-Weiß“ –

Loarbicher Oktoberfesttage

29.09. (Fr.) bis 03.10. (Di.)

Kulinarische Reise in Fulda mit

den „Zwo Kütz“

13.10. (So.)

Gourmetabend

15.10. (So.)

November

Bier meets Rhön

16.11. (Do.)

Gans und gar

auf Gänse und Enten eingestellt

19.11. (So.) bis 17.12. (So.)

Dezember

Wild und Wein

07.12. (Do.)

Weihnachtlicher Feiertags-Dinner

25.12. (Mo.) & 26.12. (Di.)

Mensch ärgere dich nicht Turnier

28.12. (Do.)

Silvesterparty

31.12. (Fr.)



FRISCH, FEIN UND KÖSTLICH. UNSERE HIGHLIGHTS DER SAISON.

Wir folgen mit unseren Veranstaltungen dem Verlauf der Jahreszeiten und präsentieren Ihnen saisonale Küchen-Highlights, wie z. B. Fisch, Wild oder Pilzgerichte, die dem jeweiligen Stand der Natur entsprechen.

Darüber hinaus laden wir Sie über das Jahr hinweg zu verschiedenen Themenabenden ein, bei denen Sie nicht nur kulinarisch, sondern auch kulturell auf Ihre Kosten kommen. So können Sie z. B. an unserem Smoker-Abend neben dem Genuss edler Zigarren auch viel Wissenswertes aus der Welt des Tabaks erfahren.

Wir informieren Sie regelmäßig über die Jahreszeiten-Highlights auf unserer Website, Facebook oder unseren Newsletter. Hier halten wir Sie über unsere Events & Köstlichkeiten – ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter – auf dem Laufenden.

GESCHENK-TIPP

Freunden Freude schenken

Mit unserem „Rhöner Charme“-Menü oder unserem Schlemmer- und Schlummer-Gutschein treffen Sie immer die richtige Wahl.



LANDHAUS KEHL
GASTHOF · HOTEL · WELLNESS

Zünftige Brotzeit · Kulinarische Genüsse



KULINARIUM

2023

GOURMETABEND

Küche „pur“ erleben

In lockerer und entspannter Atmosphäre nehmen wir Sie mit auf eine „kulinarische Entdeckungsreise“. Mit größter Hingabe und Leidenschaft werden ausgewählte Produkte der Region auf moderne Art und Weise zubereitet. Nach einem Abend voller Impressionen aus der Sternegastronomie sollten keine Wünsche mehr offen bleiben.



NATUR PUR

Unser kulinarisches Sommerfest

Das Küchen Highlight geht in die 30 Jahre RC Jubiläums Runde. Es erwarten Sie unter freiem Himmel 20 Impression der Rhöner Küche und vieles mehr mit den „Zwo Kütz“.

GANS UND GAR

Weihnachtliche Düfte, winterliche Gewürze, würzige Aromen – so wird Ihr Gänseessen bei uns zum Genuss.

19.11. (So.) bis 17.12. (So.) und auf Vorbestellung (3 Tage im Voraus)

KÖCHE DÜSCH

Einblick mit Durchblick

Wenn Sie unserem Küchenteam schon immer mal über die Schulter schauen wollten, haben Sie jetzt die Gelegenheit dazu. An unserem „Köche Dusch“ können Sie mit bis zu sechs Personen ein exklusives Gourmetmenü mit passenden Weinen genießen, haben Einblick in unser Küchengeschehen und können mit unserem Küchenteam ein bisschen fachsimpeln.

SUNDOWNER

Einfach mal „entschleunigen“

Erleben sie in unserem Hotelgarten den Sternepark Rhön in seiner vollen Pracht. Bei kulinarischen Leckereien von unserem OFYR Grill können sie unter freiem Himmel dem Alltag entfliehen. Freuen sie sich zudem auf Christopher's erfrischende Cocktails und „entschleunigen“ sie bei lockeren Beats von DJ Mixmaster.



RHÖNSCHÄFER-ABEND

Begegnen Sie dem Rhöner Schaf.

Lassen Sie sich ein auf einen Abend rund ums Rhöner Schaf. Mit einem Lammbuffet und unserem Schäfer erleben Sie ein paar Stunden der etwas anderen Art.

BIER MEETS RHÖN

Probieren Sie die harmonischen Arrangements von regionalen Spezialitäten und korrespondierenden Bieren aus dem Hause Reukauf in Kalttenordheim. Ein erfahrener Biersommelier begleitet Sie dabei.



ALOYSIA'S CATERING

Sie haben einen Anlass zum Feiern – wir haben das perfekte Angebot für Sie. Wenn Sie auch bei sich zu Hause oder anderswo nicht auf unsere Leckereien verzichten möchten, verwöhnen wir Sie gerne auch außerhalb unseres Landgasthofs. Egal ob deftig Rhön oder Feinschmeckermenü, was auch immer Sie wünschen – sprechen Sie uns einfach an.

Immer richtig informiert

Im Internet bringen wir Sie stets auf den neuesten Stand. Informieren Sie sich über aktuelle Termine und Angebote rund um unsere Familie auf www.landhaus-kehl.de oder verfolgen Sie uns auf Facebook oder Twitter.



Ihre Gastgeber
Benjamin und Dieter Kehl

WILLKOMMEN IM LANDHAUS KEHL

Im Herzen der Rhön, wo Sie auf herzliche Gastlichkeit und kulinarische Genüsse treffen, befindet sich seit vier Generationen unser Landgasthof im idyllischen Ortskern Lahrbachs.

Treten Sie ein und genießen Sie unser ständig wechselndes regionales Küchenangebot auf höchstem Niveau. Darunter verstehen wir eine gesunde Mischung aus großer Leidenschaft und hohem Qualitätsbewusstsein, gepaart mit Kreativität und dem richtigen Gespür für das Zusammenspiel einzelner Komponenten. Die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten sehen wir dabei als einen wesentlichen Bestandteil unserer Philosophie.

Ihre Erwartungen zu erfüllen ist unsere Motivation, egal ob nun zünftige Brotzeit oder kulinarischer Ausflug.

Als herzliche Gastgeber freuen wir uns schon jetzt auf Ihren Besuch.

Ihre Familie Kehl



LANDHAUS KEHL

GASTHOF · HOTEL · WELLNESS

Eisenacher Straße 15
36142 Tann-Lahrbach
Tel. 0 66 82. 3 87 · Fax 0 66 82.14 35
landhaus-kehl@t-online.de
www.landhaus-kehl.de

