

Neu! Familienstudio „Anna“
und Doppelzimmer



Öffnungszeiten:

Montag & Donnerstag
17.00 – 22.00 Uhr

Freitag, Samstag & Sonntag
11.00 – 14.00 Uhr und 17.00 – 22.00 Uhr

Dienstag & Mittwoch Restaurant Ruhetag
Dienstagabend im Sommer geöffnet

Aktuelle Öffnungs-/Ferienzeiten:

www.kranz-luttingen.de

Hotel Restaurant Kranz
Inhaber: Tobias Geiselhardt

Luttlinger Straße 22
79725 Laufenburg-Luttingen

Telefon +49 (0) 77 63 / 93 99-0
info@kranz-luttingen.de

www.kranz-luttingen.de

Bitte denken Sie an rechtzeitige Reservierung!



Hotel · Restaurant



Hotel · Restaurant

*Kulinarischer
Kalender*

2017-2018

September 2017

„Wilde Zeiten“ – Wildgerichte regional & pfiffig

z.B. Straußenmedaillons mit Kürbis-Risotto,
Rehschnitzel aus der Keule mit gebratenem Kürbis

Oktober / November

19.10. – 4.11.

12. Habsburger Wochen

Traditionelle Herbstgerichte wie zu Zeiten Maria Theresias

Fr., 20. Oktober &
Sa., 21. Oktober

„Schwein trifft Knolle“

Alles rund ums Schwein kombiniert mit Knollengemüse (z.B. Pastinaken, Rote Beete) & Kartoffeln mal anders - vom Buffet, aus dem Weck-Glas & vom Löffel
z.B. Schweine Bäckchen, mariniertes Carpaccio von der Haxe,
jeweils ab 18.00 Uhr – Reservierung von Vorteil
für Fleischliebhaber und Vegetarier geeignet

November / Dezember

Herbstliches: Apfel, Kürbis & Kartoffel

z.B. Kürbis-Apfel-Suppe, Kürbis-Risotto, Leber
mit gebratenem Hokkaido-Kürbis & Kartoffelpüree

*Winterliche Menüs & Winterliches a la carte
Buchen Sie jetzt Ihr Weihnachtsessen mit Familie,
Freunden, Ihrer Abteilung oder Firma.*

31. Dezember

Traditionelles Silvesterbuffet

Klassisches 3-Gänge-Buffet mit ausgewählten Vorspeisen,
Hauptgerichten & Desserts - ganz ohne Musik & Tanz, **Start 19.00 Uhr – 23.00 Uhr**

Januar 2018

Wilde Zeiten. Wildspezialitäten

Februar
bis Anfang März

„Grüne Wochen“ – Wir können nicht warten bis zum Frühling
Variationen aus Winter- & Frühlingsgemüse

23. Februar 2018

„Vegetarischer Abend im Frühjahr“

Vegetarische Köstlichkeiten vom Buffet, aus dem Weck-Glas & vom Löffel
z.B. Lauch- Blattspinatquiche, Roter Linsensalat mit Ananas,
Apfel & Sellerie, Risotto mit Radicchio und Nüssen

3. bis 30. März

19. Laufenburger Salmwochen

Traditionelle Lachs-Wochen in Laufenburg

April / Mai

Frühlingserwachen – je nach Witterung frischer Bärlauch, Spargel & Co.

Traditionell verarbeiten wir ausschliesslich badischen Spargel aus dem Markgräflerland –
etwas länger warten lohnt sich. (Unverbindl. Angebot – nur bei entsprechender
Qualität und Verfügbarkeit)

Mai 2018

10. Mai

Vatertagsgrillen – Angrillen

Grill heiß ab 18.00 Uhr

Juni/Juli

ab 31. Mai

jeden Donnerstag Barbecue im Oklahoma Joe Smoker

(außer bei Starkregen und Sturm)
z.B. T-Bone-Steak, hausgemachtes Pulled pork,
Strauß von der Luttinger Straußenfarm
Wir grillen auch Fisch und Vegetarisches!

