

Lesungen von Jan Terstiege in der „Hammersbacher Hütte“

Jan Terstiege ist Gesamtsieger des MDR-Rezitationswettbewerbs auf der Leipziger Buchmesse 2007 und Sprecher und Rezitator für Theater, Film und Fernsehen sowie diverse Hörbücher.



**Samstag, den 16. Januar 2010
um 19:00 Uhr**

„Leben Sie wohl und hole Sie der Teufel!“ von Heinrich Heine

Machen Sie sich das besondere Vergnügen, den Menschen Heinrich Heine näher kennen zu lernen. Jan Terstiege liest aus den Briefen des Dichters, die er selber ein Thermometer seiner Gemütsstimmung nannte. Hier geht es um mehr, als bloßes Gedichtaufsagen. Freuen Sie sich auf herrliche Entdeckungen!

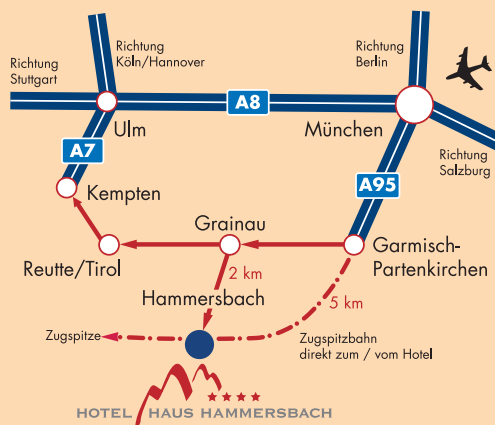
kostenfreier Eintritt

**Auf Wunsch serviert
Ihnen unser
Küchenchef das
Heinrich-Heine-
Menü (3-Gänge)
für nur 15,50 €
pro Person.**



**Wir freuen uns auf Ihre Reservierung
unter 08821/ 983-344.**


HOTEL HAUS HAMMERSBACH



**Hotel Haus Hammersbach
Kreuzeckweg 2 – 6
D-82491 Grainau
Tel.: +49(0)8821 – 98 30
Fax: +49(0)8821 – 98 34 00
Mail: info@haus-hammersbach.de
www.haus-hammersbach.de
www.hochalm-hammersbach.de**


HOTEL HAUS HAMMERSBACH

Kulinarischer Kalender

Januar bis März 2010



Wohlfühlen an Deutschlands Spitze

Januar

Deftige bayrische Eintöpfe

Genießen Sie zur kalten Jahreszeit
deftige bayrische Eintöpfe für nur 6,50 €

Schlachtfest

Jeden Donnerstag
für nur 17,50 € pro Person
ab 17.30 Uhr in unseren Restaurationen

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung
unter Tel. 08821 / 983 344

Aprés Ski

Während der gesamten Skisaison ist unser
Glühweinstadl, täglich von 16.00-20.00 Uhr
und unsere Bar-Lounge „Zur Endstation“,
täglich ab 19.00 Uhr geöffnet, auch zum
abtanzen!

Fondue-Erlebnis noch bis März 2010

Hot Pot (Heißer Topf)
chinesisches Fondue



Fleischfondue
in kräftiger Rinderbouillon

Fischfondue
im Fischfond mit feinen Edelfischen

Käse-Fondue
Variation von verschiedenen Käsesorten

Preis pro Person: 19,80 €
Bitte reservieren Sie unter
Tel. 08821 / 983 344

Februar

Aus dem Reich Neptuns

Unser Küchenchef empfiehlt Ihnen frische
Muscheln und Fischvariationen aus den
Meeren Neptuns.

Kleiner Auszug aus unserer Karte:

Frische Miesmuscheln in Kräuter-Gemüse-
Rieslingsud oder in Knoblauch-Tomaten-Jus
mit Knoblauchbaguette

pro Person 9,- €

Riesengarnelen und St. Jakobmuscheln
vom Grill mit Zitronengras-Linguini
an Ruccolapesto

pro Person 14,50 €

Diese Gerichte werden Ihnen
in allen Restaurants serviert.



Valentinstag am 14. Februar 2010 Amors Menü für zwei

Erleben Sie ein romantisches
4-Gang-Menü mit
korrespondierenden Weinen.
Verwöhnen Sie Ihre/n Liebste/n
mit diesem kulinarischen Highlight,
denn Liebe geht durch den Magen!

zum Preis von 58,00 € für 2 Personen

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter
Tel: 08821 / 983 344

Auf Wunsch organisieren wir für Sie gern
vorab ein Blumenarrangement zum
Verschenken.



März

Rund um die Knolle

Knollensellerieschnitzel mit Sauce Foyot
und Maltakartoffeln, Salatauswahl

Gebackene
Kohlrabi-Tomaten-Zucchinilasagne
mit knackigem Blattsalat

Kartoffel-Gemüseauflauf
mit Goudaspänen und Frühlingsalat

**Gerichte schon
ab 6,50 €**



Diese Gerichte werden Ihnen
in allen Restaurants serviert.

Kaminbar

Machen Sie sich es gemütlich bei
knisterndem Feuer in unserer Kaminbar
und genießen Sie einen guten Wein oder
gar ein frisch gezapftes Weißbier.

Unsere Kaminbar ist für Sie
das ganze Jahr
täglich geöffnet.



**Wir
freuen uns
auf Ihren
Besuch!**

