



Chilli & Beer

Erlebt die Vielfaltigkeit von Chilli und die Harmonie mit Bier!

Wir servieren Euch ein 5-Gang-Menü, verfeinert mit den besten Chillies aus aller Welt begleitet von bekannten und weniger bekannten Bieren aus Europa, UK und der restlichen Welt. Von mild bis scharf - hier ist für jeden Geschmack das Richtige dabei!

SAMSTAG, 09. März 2024

ab 19:00 Uhr

Preis € 69,50 pro Person

KRÄUTER-TAG

Begleiten Sie Kräuterkundlerin Carola Rohrer ab 16:00 Uhr auf einer Wanderung über Ottenhöfens Wiesen. Ab 18:30 Uhr gemeinsames Abendessen mit 4-Gang-Kräuter Menü & Aperitif.



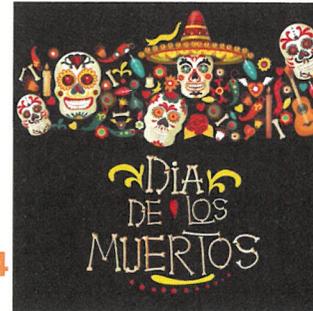
**SAMSTAG,
13. April 2024**

Preis:
€ 58,50 pro Person



Semana Mexicana

vom 10. März
bis 17. März 2024



Dia de los Muertos

vom 28. Oktober
bis 04. November 2024

Im Jahr 2010 hat die UNESCO die mexikanische Küche in die repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen. Sie zeichnet sich durch die Synthese präkolumbianischer, französischer, spanischer, arabischer und karibischer Koch-Traditionen aus. All das kombiniert unser Chefkoch Pablo mit viel Liebe zu einer wahren Geschmacks-Explosion.

Müde & kein Taxi nach einem außergewöhnlichen Event?



Reservieren Sie Ihr Zimmer zu unseren Sonderevents direkt auf unserer Homepage mit 10% Rabatt auf die Tagesrate mit dem Buchungscode "GSP" !



Kulinarisch die Welt bereisen!

Hotel Pflug
seit 1823
Wo Dein Herz schlägt!

Hotel Pflug Ottenhöfen i. Schw.
Allerheiligenstraße 1
77883 Ottenhöfen
07842 99 42 0 | www.hotel-pflug.de



follow us on instagram: [pflug.ottenhoefen](https://www.instagram.com/pflug.ottenhoefen)

Kulinarischer Kalender
- Unsere Gaumen-Specials 2024 -

GIN NIGHT -Mix it as you like it!-

Rum Night -Rum, Dine & Cigars-

Scots Night -Whisky, Dine & Cigars-

Gin & Tonic - die Stars am klassischen Longdrink-Himmel. Kreieren Sie aus unserer Auswahl von über 30 Gins, frischen Botanicals, variantenreichen Tonics & unserer Hilfe, Ihren neuen G&T-Favoriten. Während Ihrer Probe können Sie sich an unserem köstlichen internationalen Buffet stärken.



SAMSTAG, 21. September 2024

ab 19:00 Uhr

Preis € 75,50 pro Person

inkl. Buffet & 3 Gin Tonic Ihrer Wahl aus einem Angebot von über 30 Sorten Gin!

Entdecken Sie Rum in seiner ganzen köstlichen Vielfalt und verkosten Sie dazu internationale Spezialitäten, die damit perfekt harmonieren. Fachkundig und kurzweilig wird der Abend vom Team des Weinhaus am Brunnen Achern moderiert.

Im Anschluss daran können Sie - ganz nach karibischer Manier - eine Zigarre zu Ihrem Lieblings-Rum in gemütlicher Atmosphäre mit Freunden genießen.

Ihre passende Zigarre erhalten Sie mit fachkundiger Beratung vom Fachgeschäft Barbarino Baden-Baden.

SAMSTAG, 08. Juni 2024

ab 19:00 Uhr

Preis € 75,50 pro Person
inkl. Aperitif, 4-Gang- Menü
& 2cl Rum pro Gang



Endlich hat das Warten ein Ende und es ist wieder soweit! Begleiten Sie uns auch in diesem Jahr auf eine interessante Genuss-Reise in das Land des Dudelsack, des Kilt und - vor allem - der 1001 Whiskys. Riechen, schmecken und verkosten Sie unsere diesjährige Auswahl unterschiedlichster Destillen, Regionen & Casks.

Wissenswertes rund um unsere Auswahl erzählt und erklärt Ihnen - wie immer - Claudia Drigalsky vom Weinhaus am Brunnen, deren Passion schon seit Jahren Whiskys sind. Unser Küchenchef Pablo lässt sich auch diesmal etwas einfallen, damit auch kulinarisch keine Wünsche offen bleiben.

Runden Sie Ihren Abend mit einer guten Zigarre aus dem Zigarrenfachgeschäft Barbarino Baden-Baden ab!

SAMSTAG, 19. Oktober 2024

ab 19:00 Uhr

Preis € 82,50 pro Person
inkl. Feuerempfang mit Whisky,
Dudelsackspieler, 4-Gang-Menü
& 2cl Whisky pro Gang

Mitmachen & Gewinnen!

Unsere Gin Nights stehen ganz im Zeichen der "Speakeasy"-Bars der 1920er Jahre. Wer also ein passendes Kostüm in seinem Schrank hat, kann das gerne anziehen. Das schönste Kostüm des Abends wird von allen anwesenden Gästen gewählt und der Gewinner erhält ein Präsent des Hauses!