



KULINARISCHER
KOMPASS

AUGENBLICK
SPEISE & WEINRESTAURANT

www.mercure-tagungs-und-landhotel-krefeld.de

Das Leben ist...

...eine Aneinanderreihung vieler Augenblicke. Die Erinnerung daran nährt die Seele und den Geist. Unser Restaurant AUGENBLICK soll ein Füllhorn dieser Reminiszenzen sein, Ihr Gefühl, aber auch Ihren Magen nähren. Und das auf höchstem kulinarischen Niveau.

**Tu Deinem Leib etwas Gutes,
damit Deine Seele Lust hat,
darin zu wohnen.**

Teresa von Ávila

Es ist unser Anspruch, beste Produkte saisonal und regional zubereiten zu lassen, um aus Ihrem Besuch ein ganzheitliches Erlebnis zu machen. Dazu gehören Weine ebenso wie die damit korrespondierenden Wässer: Eingebettet im Traarer Naturidyll, gleich hinter der Mühle und dem Golfplatz gelegen, bietet das AUGENBLICK exquisite Gaumenfreuden in warmer Atmosphäre. Wir möchten alle Ihre Sinne betören und Sie auf eine Reise entführen. Gönnen Sie sich einen Moment des Innehaltens und entdecken Sie auf unserem Kompass die Möglichkeiten, Ihren wertvollen Erinnerungen neue Augenblicke hinzuzufügen.

**Ihr AUGENBLICK-Team
heißt Sie herzlich
willkommen!**



PS: Kennen Sie schon unsere Kinderpolitik?
Kinder bis 5 Jahre erhalten einen Räuberteller und Kinder bis 10 Jahre genießen bei uns zum halben Preis.

TREFFPUNKT. BAR

**Entdecken Sie Ihre persönliche Gin- und
Whiskeyspezialität, Davidoff Zigarren!**

Genießen Sie 16 verschiedene Wassersorten aus 8 Ländern. Unsere Bar im modernen Stil mit Sky Sport „Live“ ist für Sie täglich von 09:00 bis 01:00 Uhr geöffnet – mit Gutem zwischen Messer und Gabel. Wenn Sie schon immer einmal einen außergewöhnlichen Cocktail kreieren und in die Geheimnisse eines Barprofis eingeweiht werden wollten, dann fragen Sie nach unseren beliebten Bar- und Cocktailkursen!

CATERINGS

**Inszenierung @ AUGENBLICK...
Ihre Feier ist etwas Besonderes!**

Virtuos inszeniert etwas Einzigartiges!
Ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenjubiläum – wir bieten Ihnen einen erstklassigen Catering-Service ganz nach Ihren Wünschen. Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem außergewöhnlichen Dinner in Ihren eigenen vier Wänden oder mit einem Flying Finger Food Buffet in einer Event-Location Ihrer Wahl. Von phantasievollen Tischdekorationen über kulinarische Highlights bis hin zum technischen Equipment – bei uns erhalten Sie alles aus einer Hand.



Ihr Kochkurs bei uns
Regional. Frisch. Bodenständig.

*Ihre Augenblicke – ob zum Geburtstag,
zum Junggesellenabschied oder
zum Verfeinern Ihres Küchenhandwerks*

Buchen Sie mit Ihren Freunden und Bekannten Ihren ganz privaten Kochkurs und tauchen Sie ein in die Welt unserer regionalen, frischen und bodenständigen Küche. Höhepunkt Ihrer Veranstaltung ist der gemeinsame Genuss der selbst zubereiteten Kreationen.

**99,00 € pro Person inkl. Aperitif, Wein, Softgetränke
während des Kochens, ab 10 Personen**

FRÜHLING

ASCHERMITTWOCH FISCHBUFFET

Am Aschermittwoch ist alles vorbei. Doch nicht bei uns! Gönnen Sie sich unser Fischbuffet „Aus Neptun's Netz“.

**Aschermittwoch, von 17.00 bis 21.00 Uhr,
28,00 € pro Person**



ZEIT FÜR 'NE PLATTE VOLL FISCH

Esst mehr Fisch

Fisch ist leicht bekömmlich, liefert herzgesunde Fette und lässt sich wunderbar in der Küche variieren.

Wir bieten Ihnen in unserem Restaurant die besten Gerichte und geben nützliche Tipps.

Es gibt viele Fischarten, die in unseren Meeren, Flüssen und Seen schwimmen und auf unterschiedliche Weise zubereitet werden können.

Wir lieben Fisch und Meeresfrüchte, und bieten Ihnen Gerichte, die helfen gesund und lecker zu leben.

Wir reichen ausgesuchte Fischgerichte und Erlesenes aus See und Meer!



Februar bis Mitte März

Plattfische wie Steinbutt, Flunder und Seezunge gehören zu den edelsten Speisefischen in unserer AUGENBLICK-Küche und sind immer ein Leckerbissen.

Zudem erwartet Sie ein gesundes Menü voller Proteine, Jod, Spurenelemente und Omega-3-Fettsäuren.

Winzerbegleitung: Weingut Johannahof, Rheingau



Gedanken zum Frühling: gesund, leicht, lecker

Nach den kalten, kargen Wintermonaten lockt das lang ersehnte Grün. In unserer Küche sorgen frische Kräuter, zartes Gemüse und Lamm als Vorboden einer aufkeimenden Natur für elegante Geschmacksnoten.

Ausgesprochen zart, mild und unaufdringlich aromatisch verführen Sie unsere außergewöhnlichen Lamm-Variationen und streicheln Ihren Gaumen.

Weintipp: Weingut Alexander Laible, Baden

Die Königin des Gemüses bittet zu Tisch

Der Inbegriff der Frühjahrs-Köstlichkeiten ist der Spargel. Frühlingssonne, essbares Elfenbein, weißes Gold oder königliches Gemüse:

Wir schwelgen in raffinierten Arrangements oder kredenzen den Leckerbissen pur.

Weintipp: Weingut Brennfleck, Franken

„Ganz schön belämmert...“

Wenn die ersten zarten Krokusse vorwitzig den Kopf aus der noch kargen Erde strecken und sich die Luft langsam mit den Düften der Natur füllt, ist die schönste Zeit des Jahres in greifbarer Nähe.

Vielfältige Gaumenfreuden, die regional unterschiedlich anmuten, gehören zur Osterzeit dazu.

Ausgesprochen zart und mit einem ganz besonderen Aroma, so präsentieren wir unsere Lamm- & Kaninchenspezialitäten.

FESTTAGE

OSTERN: GROSSER FAMILIENBRUNCH

Ostersonntag von 10:00 bis 14:00 Uhr

Ostern voller Nestwärme

Heimat ist überall dort, wo sich der Geruch von gutem Essen und die Stimmen von netten Menschen verbinden. Wir laden Sie ein, gemeinsam mit der Familie oder Freunden den Beginn der warmen Jahreszeit so richtig auszukosten. Genießen Sie bei uns ein buntes „Eierlei“ aus frischen saisonalen Produkten, Klaviermusik und großem Kinderanimationsprogramm.

33,00 € pro Person inkl. Säfte, Kaffee, Tee

«SPÄTSTÜCK»

Ostermontag von 9:00 bis 13:00 Uhr, 19,00 € pro Person

MUTTERTAG

Immer der 2. Sonntag im Mai von 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Brunch für die beste Mutter der Welt.

Ein herzliches Dankeschön! An diesem Tag sollten nicht nur Blumen sprechen. Nehmen Sie sich Zeit für eine besondere Frau, die Ihr Leben mit Treue und Beistand begleitet.

Genießen Sie zusammen unseren Muttertagsbrunch untermalt mit Klaviermusik und Kinderanimation.

33,00 € pro Person inkl. Säfte, Kaffee, Tee



Kennen Sie schon
ALL „ACCOR LIVE LIMETLESS“
Das Bonusprogramm von ACCOR.
Heute schon Punkte sammeln.
Informationen dazu an unserer Rezeption.

FAMILIENTREFFEN

SPÄTSTÜCK



*Starten Sie genussvoll
in den Tag!*

Was gibt es schöneres, als einen Vormittag entspannt im Kreis Ihrer Lieben, mit Oma, Opa und Enkelkind zu verbringen? Ein gemütliches Frühstück passt zu jeder Gelegenheit und verbindet Generationen.

Freuen Sie sich auf verschiedene Kaffee- und Teespezialitäten, eine Auswahl an Fruchtsäften, Brötchen und frisches Brot, eine Vielfalt an leckeren Wurst- und Käsespezialitäten, Lachs, frisch zubereitete Eierspeisen nach Wunsch, gesunde Zerealien und regionale Spezialitäten.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen – in unserem Restaurant «AUGENBLICK»

– bei schönem Wetter gerne auch auf unseren
Sonnenterrassen.

Genießen Sie unser Frühstücksbuffet für 19,00 € pro Person.

Gerne begrüßen wir unsere kleinen Gäste im Alter von 1 bis 5 Jahren kostenfrei, für Kinder von 6 bis 10 Jahren berechnen wir den halben Preis.



SPITZ WIE SPARGEL

Ab? Wann immer Petrus uns lieb gewonnen hat.

Für Liebhaber ist Spargel das „königliche Gemüse“, „Elfenbein zum Essen“ oder einfach „weißes Gold“. Sei es mit rohem und gekochtem Schinken, feiner Sauce Hollandaise oder pur mit zerlassener Butter – ein absoluter Hochgenuss.

Winzerbegleitung: Weingut Hees, Nahe



Die Mercure Weinlese zum Mitnehmen



1. Lieblingswein aus unserer Karte auswählen.
2. Gleich hier mit **60% Außer-Haus-Rabatt** kaufen.
3. Weinflaschen mitnehmen und zuhause genießen.



Wir begrüßen Frau Erdbeere und Herr Kräuter.

Wir präsentieren Ihnen Kräuter in ihrer ganzen Vielfalt und schaffen so Geschmackserlebnisse, denen keine Grenzen gesetzt sind. Mit Lavendel, Brunnenkresse und Co. bereiten wir Ihnen auch leckere Desserts zu – lassen Sie sich überraschen.

Winzerbegleitung: Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz

PIFFERLINGE & FRIENDS

July

Noch im Mittelalter und in der Renaissance gehörten Pfifferlinge zum klassischen Gesindeessen und waren in der Tat „keinen Pfifferling wert“. Mit der Zeit wandelte sich ihr Begehren: Heute gehören sie wie Trüffel zu den edelsten Delikatessen.

Winzerbegleitung: Weingut Bretz, Rheinhessen



August und September

Pastaparty à la Thomas

„Bella Pasta“

Neben der schönen Landschaft und dem kulturellen Erbe hat „Bella Italia“ auch in kulinarischer Hinsicht viel zu bieten.

Denn bei den vielfältigen Nudelsorten der Mediterranen Küche – man denke nur an Spaghetti, Lasagne, Fusilli, Cannelloni, Farfalle, Linguine, Orecchiette oder Penne –

ist es nicht verwunderlich, was Ihnen unsere Küchencrew mit vielen frischen Zutaten für köstlichste Kreationen zaubert.

Weintipp: Weingut am Nil, Pfalz



Zimmer für Ihre Gäste? 😊

**NATÜRLICH AUCH BEI
UNS BUCHBAR.**



BESTPREISGARANTIE

IN DEN HOTELS DER ACCORHOTELS-GRUPPE.

WENN SIE EIN VERGLEICHBARES ZIMMER IM SELBEN HOTEL
AUF EINER ANDEREN WEBSEITE GÜNSTIGER BUCHEN KÖNNEN,
BESTÄTIGEN WIR DIESEN GÜNSTIGEREN TARIF...
ABZÜGLICH 10% RABATT!

www.accorhotels.com/best-price-guarantee/index.de.shtml



Oktober

Ein Gutes Schwein findet den Trüffel

Herbstfrüchte – von Trüffeln, Trauben und Maronen. Das bunte Laub kündigt den nahenden Winter an und viele Früchte sind reif zur Ernte. Dazu gehören erlesene Spezialitäten wie die einzigartigen Trüffel.

Winzerbegleitung:

Diverse Weine aus der «Mercure»-Weinlese.

Thomas wird wild!

Wildbret erfüllt viele Anforderungen an eine gesunde Ernährung. Es zeichnet sich durch einen geringen Fettanteil aus. Ob als klassischer Braten oder Medaillon, als Gulasch, Schnitzel oder Steak: Wildrezepte werden Ihren Gaumen immer wieder neu verwöhnen.

Hervorragend harmonisiert Wild mit Mohnschupfnudeln oder getrüffeltem Selleriepüree.

Dazu servieren wir glasierte Rosenkohlblätter, cremigen Spitzkohl oder frische Schwarzwurzeln.

Weintipp: Felsengartenkellerei, Württemberg

September bis Oktober

WIR MACHEN IHRE FEIER
ZUM ERLEBNIS FÜR ALLE SINNE



Wir sind Ihr Partner für Ihre ganz individuellen Feierlichkeiten.

Unser Wohlfühlhotel überzeugt nicht nur durch kulinarische Angebote, professionellen Veranstaltungsservice, kreative Ideen, maßgeschneiderte Angebote, attraktive Konditionen und natürlich persönliche Ansprechpartner:

Wir sind glaubhaft und herzlich. Unser hoher Anspruch an Qualität ist für uns ein Versprechen, dass Ihnen zu jeder Zeit gegeben wird.

Egal ob 10 oder 300 Personen – unsere 19 Festräume passen sich der Zahl Ihrer Gäste an.

Unsere Restaurants «Augenblick» und «Veränderung» sowie drei herrliche Gartenterrassen überzeugen ebenfalls durch ein perfektes Ambiente für Ihre Feierlichkeiten.

Wo immer Sie und Ihre Gäste feiern möchten, bei der Umsetzung bei uns im Haus oder bei der Suche eines originellen Veranstaltungsortes sind unserer Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Wir freuen uns Ihr Gastgeber zu sein und machen Ihre Feier zu einem ganz besonderen Erlebnis.

Gänsezeit

Genießen Sie zum Jahresende geräucherte Gänsebrust an einem Rapunzelsalat in Himbeer-Walnuss-Dressing oder gebratene Leber mit glasierten Apfelspalten und Maronen-Kartoffelstampf.

Unsere Gänse kommen aus artgerechter Aufzucht. Wir verarbeiten keine Tiere aus der Stopfleberproduktion und dem Lebendrupf. Genießen Sie von der Sonne verwöhnte Spätburgunderweine aus Sasbachwalden von den Alde Gott Winzern.

AUGENBLICK präsentiert: **„Ganz viel Gans“** **zum Abholen**

***Sie haben Ihre Schwiegereltern
zum Essen eingeladen?***

Oder Sie haben ein kleines Fest in den eigenen Räumen mit Ihren Kollegen und wollen Ihren Gaumen verwöhnen?

Sie bestellen telefonisch Ihre Freilandgans für gut vier Personen mit duftenden Bratäpfeln, saftigem Rotkraut, leckeren Klößen und Maronen zu einer festgelegten Uhrzeit an einem bestimmten Tag und holen Ihre Gans dann bei uns ab.

25,00 € pro Person (ab 4 Personen)



Lust auf Schenken?

**Guten Geschmack genießen!
Verschenken Sie einen
unserer persönlichen
Gutscheine.**

Die besondere Geschenkidee für Hochzeiten, Geburtstage und Weihnachten. Für gute Freunde oder einen schönen Abend zu zweit! Zum Beispiel einen Monatsmenü-Gutschein oder einen Gutschein zu unserer Weindegustation im Januar.

Verschenken Sie ein Stück Lebensqualität!

Die Gutscheine erhalten Sie an unserer Hotelrezeption.

Glanzvollen Augenblicke



Vorweihnachtlicher Geheimtipp

Advents Spätstück

Adventssonntage
von 09:00 bis 13:00 Uhr

Jeden Adventssonntag von 09:00 bis 13:00 Uhr können Sie sich bei einem unvergesslichen vorweihnachtlichen Frühstück in unserem Restaurant vom Adventstrubel erholen. Begleitend dazu erklingt stimmungsvolle Klaviermusik. Im Preis enthalten sind weihnachtliche Heißgetränke und Säfte.

19,00 € pro Person

Heiligabend

24. Dezember
Um 18:00 bis 21:00 Uhr

Festliche Impressionen der Jahreszeit

Genießen Sie das Besondere und lassen Sie sich bei Kerzenschein in unserem Restaurant von 18:00 bis 21:00 Uhr bei einem festlichen Menü in vier Gängen so richtig verwöhnen. Unsere staatlich geprüfte Sommelière Martina Hocke hält ausgesuchte Weine für Sie bereit und berät Sie gerne. Anschließend ist ein Ausklang in der Bar TREFFPUNKT möglich. Plätze sind limitiert; à la carte ist nicht möglich. Bitte reservieren Sie jeweils Ihren Tisch rechtzeitig unter Telefon 02151 956-366. Kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor.

59,00 € pro Person

Weihnachten haben Sie ein TÊTE-Â-TÊTE

mit dem «AUGENBLICK»

Oh, du schöne Weihnachtswelt
am 1. und 2. Weihnachtstag,
mittags von 12:00 bis 14:30 Uhr.

Wir starten zu unserer großen künstlerisch animierten Weihnachtsbuffetwelt mit Kinderanimation.

Wir überraschen Sie mit verführerischen Vorspeisen, Dampfendem aus dem Suppenkessel, köstlichen Hauptgerichten und Dessertspektakeln.

Auch in diesem Jahr haben wir wieder das Christkind und seine Assistenten verpflichtet, Ihnen besinnliche Weihnachten in unserem Hause zu bescheren und Ihre Kinder zu betreuen. Musik vom Klavier begleitet Sie leise und besinnlich.

Kommen, staunen und genießen Sie im Kreise Ihrer Familie in unseren festlich dekorierten Räumlichkeiten.

**36,00 € Weihnachtskomplettpreis
pro Person**



SILVESTER

Festliches 5-Gang Silvester- Menü bei Kerzenschein

Um 19:30 Uhr erwartet Sie dann unser festliches 5-Gang Silvester-Menü bei Kerzenschein. Sie werden dabei nicht nur durch Entertainment beim Empfang und durch einen Champagneraperitif verwöhnt, sondern auch den ganzen Abend zu Klavierklängen auf Mitternacht eingestimmt. Ausklang an der Hotelbar möglich, auch für Tanzeinlagen ist gesorgt.

119,00 € pro Person
inklusive Champagneraperitif
im Arrangement 99,00 €
zuzüglich Übernachtungspreis

Weindegustation

Jeden letzten Samstag im Januar!

Jetzt schon mal vormerken 25. Januar 2020.

Wechselnde Winzer

Begleitet wird der Weinabend durch unser Restaurant AUGENBLICK von einer Gabelinszenierung in 5 Gängen. Begleitet von Klaviermusik und die ein oder andere Überraschung sorgen dabei für eine entspannte Atmosphäre. Sonderzimmerrate

Menüpreis 99,00 € pro Person
inkl. großzügig gereichten Getränke.

25. Jubiläumsdegustation am 24. Januar 2021.



Ihre Tisch-Reservierungen

- Tel.: +49 2151 956-0
- E-Mail: H5402@accor.com

Anreise mit dem Auto

- unmittelbar an der A57
- gut erreichbar über die A40, A42, A44 und B288
- sicheres Parken Ihrer Fahrzeuge möglich

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

- Buslinie 52 vom Hauptbahnhof nach Krefeld-Traar bis Station Traar-Rathaus, 5 Minuten Fußweg
- Straßenbahnlinie 42 bis nach Krefeld-Elfrath Endstation, 15 Minuten Fußweg vorbei am Golfplatz Elfrather Mühle

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.;
Änderungen vorbehalten.

AUGENBLICK SPEISE & WEINRESTAURANT

Mercure
HOTELS

**TAGUNGS- &
LANDHOTEL
KREFELD**

Mercure Tagungs- und Landhotel Krefeld

Elfrather Weg 5, am Golfplatz · 47802 Krefeld
Tel.: +49 2151 956-0 · e-Mail: h5402@accor.com

www.mercure-tagungs-und-landhotel-krefeld.de

www.restaurant-augenblick.de

www.k4-akademie.de

www.facebook.com/Mercure-Tagungs-Landhotel-Krefeld

über 750 Hotels weltweit · mercure.com