

# ROSE SOMMER

Der Rosé steht dieses Jahr bei uns  
im Mittelpunkt der Terrassensaison!

**Swartland Winery Pinotage Rosé Fruity Flush**  
Südafrika – Swartland

Leichte Erdbeer- und Himbeernoten in der Nase,  
feiner Holunder im Abgang mit würzigem Finish

**Wolf Deiss, Uelvesheim Portugieser QbA, Rosé  
feinherb**

Deutschland – Rheinhessen  
Idealer Sommerwein mit leicht süßer Erdbeernote

**Geb. Kauer, Windesheim, Spätburgunder QbA Rosé**  
Deutschland - Nahe

Zart lachsfarbene Spitzenqualität. Diese Eleganz haben wir lange  
nicht mehr in Deutschland entdeckt!

**Bodegas Enate, Enate Rosado D.O.**  
Spanien - Somontano

Ein Rosé der Meisterklasse aus Cabernet Sauvignon! Saftig-  
frisch, animierend mit leichtem Anklang von Cassis, hellrote  
Frucht, leicht pfeffrig animierender Auftakt.

**Tenuta Ulisee, Cerasuolo Rosé Unico**  
Italien - Abruzzen

Himbeer- und Zitrusnoten ergeben einen  
wunderbar fruchtigen und kräftigen Rosé.

**Château de Montaud, Rosé**  
Frankreich – Côtes de Provence

Hellrosa Rosé aus der Grenache-Traube. Feinfruchtiges Bukett  
mit Würzanklängen und Blütennoten, lebendig harmonische  
Säure, fruchtig-würziger Abgang.

Jeder Rosé davon ist einzig in seinem Geschmack. Gerne  
können Sie sich auch glasweise einfach durchprobieren!

## Grill & Chill

Pfingstsonntag, den 04. Juni 2017  
von 18:00 – 22:00 Uhr



Auszug aus unserem Grill & Chill-Angebot

### Frisch vom Grill

Französische Merquez Lambratwurst  
Entrecote von der Deutschen Färsé am Knochen  
gereift mit Chimichurri  
Rebhuhnbrüstchen im Pancettamantel mit Rosmarinöl  
Geräucherte Forellenfilets mit Gartenkräuter in der Folie gegart  
Thymian-Chili-Lachs am Zitronengrashalm  
In Olivenöl pochierte Kartoffeln im Speckmantel  
gefüllte Falafel mit Jalapenos und Manchego  
gegrillte Ratatouille-Serviettenknödel  
grüner Spargel vom Grill  
eingelegte Maiskölbchen mit Koriander und Knoblauch  
Fladenbrot vom Grill mit frischen Kräutern

### Spezialität

Beef Brisket „Texas Style“ in BBQ-Marinade  
aus dem Räucherofen

### Leckereien neben dem Grill

Petersilien-Tomaten-Bulgur-Salat  
Weißkohlsalat mit Paprikajulienne und Zwiebeln  
Bruschetta mit Sardellen-Rucola-Crème und Parmesan  
vegetarische Kidney-Miniburger mit grüner Chilisauce,  
Brombeerketchup und Mangoldsalat  
Casereccinudelsalat mit Räuchermandel-Basilikum-Pesto  
und gezupftem Mozzarella

### Das Süße zum Schluss

Erdbeer-Marshmallow-Spieß mit Zitronenmelisse  
American Pancake mit selbstgemachter  
Dark Chocolate Eiscreme und Baiser Brösel  
Tequilla Sunrise-Schichtwerk mit exotischen Früchten

### Getränke

Begrüßungscocktail, alkoholfreie Getränke,  
6 Biersorten vom Fass & Weinempfehlung

**€ 59,00 pro Person inkl. aufgeführter Getränkeauswahl**

Achtung: Tischreservierung im Vorfeld unbedingt ratsam!  
Unser Grill & Chill findet nur bei schönem Wetter statt!



## KULINARISCHE HIGHLIGHTS

Mai – Oktober 2017

# KULINARISCHER - KALENDER

## Mai

**03.05. Neue Speisekarte**  
Rest. „Zum Volksgarten“

**08.04. Spargelsaison!**  
bis ca. Die schlanke Küche für  
**24.06.** die Sommerfigur!



## Juni

**08.06. Neue Speisekarte**  
Rest. „Zum Volksgarten“

**04.06. Grill & Chill**  
18:00 – 22:00 Uhr

Details zum BBQ siehe Rückseite!



**Achtung!**  
Das Event finden nur bei trockenem Wetter statt!

## Juli

**05.07. Neue Speisekarte**  
Rest. „Zum Volksgarten“

**28.07. Grill & Chill**  
18:00 – 22:00 Uhr

Details zum BBQ folgen!



**Achtung!**  
Das Event finden nur bei trockenem Wetter statt!

## Unser Special in den Sommerferien

**gültig vom**  
**14. Juli – 29. August 2017**

- 2 Übernachtungen in einem komfortablen Hotelzimmer
- 2 x Frühstücksbuffet
- 1 Flasche Apollinaris 0,75l sowie Obstkorb
- Bademäntel auf dem Hotelzimmer
- Nutzung des Relaxbereiches mit Sauna
- 3-Gang-Menü de cuisine an einem Abend
- Nutzung des Niederrheinrads an einem Tag

ab € 134,00 pro Person im Doppelzimmer  
ab EUR 192,00 pro Person im Einzelzimmer

Verlängerungsnacht EUR 78,00 pro Einzelzimmer bzw. EUR 98,00 pro Doppelzimmer & Nacht inkl. Frühstück.



## September

**06.09. Neue Speisekarte**  
Rest. „Zum Volksgarten“

**13.09. Pilzsaison!**  
bis ca. Leckere Kreationen erwarten  
**27.09.** Sie, um den Herbst einzuläuten!



**23.09. Matthäusmarkt und**  
**24.09. werkermarkt in Zons**  
Kulinarisches Angebot folgt!

## Vorschau auf unsere Events in der 2. Jahreshälfte

**22.10.** ab 18:00 Uhr  
**Draculadinner**



Graf Dracula ist höchstpersönlich der Gastgeber. Wer sich in seine Gruft wagt, den erwartet eine schaurig-schöne Gruselkomödie in fünf Akten.  
**EUR 79,00 inkl. 4-Gang-Menü & schaurig guter Show**

**31.10.** ab 19:00 Uhr **PREMIERE**  
**Krimidinner**  
„Der Teufel der Rennbahn“



Willkommen beim Ladies Day auf Royal Ascot! Auf dem legendären Race-Course in der Nähe von Windsor wird am Tag der großen Hüte viel Prominenz erwartet!  
**EUR 79,00 inkl. Aperitif, 4-Gang-Menü und mörderisch guter Show**

## Mai-Events

**25.05.** ab 19:00 Uhr **Krimidinner**  
„Ein Leichenschmaus“



An diesem Abend wird zur Testamentseröffnung in der englischen Grafschaft Ashtonburry eingeladen – nicht ganz ungefährlich, wie sich erst später heraus stellt ...

**EUR 79,00 inkl. Aperitif, 4-Gang-Menü und mörderisch guter Show!**

**Tipp:** Übernachtungsspecial für dieses Event € 98,00 pro Doppelzimmer inkl. Frühstück!

## Juni-Events

**15.06.** ab 18:00 Uhr **PREMIERE**  
„Zaubersalon Rheinland“



Die Zauberkünstler Achim FELIX Hollenberg und Thomas W. Künstler lassen mit viel Fingerfertigkeit, Charme und ein wenig Psychologie für Sie Wunder wahr werden, die Sie nicht nur erstaunen werden, sondern auch bestens unterhalten.

**EUR 79,00 inkl. Aperitif, 4-Gang-Menü und zauberhafter Show!**

## August

**02.08. Neue Speisekarte**  
Rest. „Zum Volksgarten“

**18.08. Grill & Chill**  
18:00 – 22:00 Uhr

Details zum BBQ folgen!



**Achtung!**  
Das Event finden nur bei trockenem Wetter statt!

## Suchen Sie ein besonderes Firmenevent?

Ob Whisky tasting, Grusel dinner,  
Krimidinner, Bogenschießen...

...unser Event-Team steht für Sie bereit, um mit Ihnen zusammen das Optimum für Ihre Gäste, Kunden oder Mitarbeiter zu erreichen.  
Nichts ist schöner als eine maßgeschneiderte Veranstaltung ...

## Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

Parkstraße 2 – 41541 Dormagen / ZONS  
Telefon: 02133 5030 – Fax: 02133 503 290  
[www.friedestrom.de](http://www.friedestrom.de) & [www.friedestrom-events.de](http://www.friedestrom-events.de)

Besuchen Sie uns auch auf unserer Facebook-Seite  
<http://www.facebook.com/Friedestrom>

<http://www.facebook.com/zumvolksgarten>

Öffnungszeiten des Restaurants „Zum Volksgarten“  
So – Fr. 12:00 – 14:00 Uhr sowie 18:00 – 22:00 Uhr,  
Sa. 18:00 – 22:00 Uhr