

# *Herzlich Willkommen, liebe Gäste, bei uns im Restaurant Zur Stadthalle im von Nassau*

*Jetzt sind wir aber gespannt, was Sie zu unserer ganz neuen Speisekarte sagen. Wir haben uns eine andere, zugegebener weise nicht ganz übliche Speisekartenordnung zugelegt.*

*Bitte teilen Sie uns Ihre Meinung mit, damit wir „nach Ihrem Gefallen“ unserem Buchbinder den Auftrag einer angemessenen Hülle zu unserem liebevoll zusammengestellten Speisenangebot geben können.*

*Die Seiten „Was ganz Regionales“ und „Was ganz Feines“ werden stets nach der Saison, dem Marktangebot und natürlich nach der Laune unseres Chefs regelmäßig neu geschrieben. Die Seite „Was wir immer da haben“ wird nicht verändert. Versprochen!*

*Aber als erstes, zum Ankommen und Entspannen empfehlen wir Ihnen  
**unseren leckeren Tagesaperitif.***

*Lassen Sie sich überraschen, von einem fruchtigen, perlenden Vergnügen.  
Ein Gläschen trockenen Sekt tut es übrigens auch.*

*Man ist nie gut genug um nicht  
noch besser zu werden!*

*Unser Betrieb ist dank stetiger Weiterentwicklung des Servicegedankens mit dem Gütesiegel „Servicequalität Deutschland“ ausgezeichnet worden.*



*Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Studieren unseres Speisen- und Getränkeangebotes.*

*Ihr freundliches Service Team zusammen*

*mit *

*P.S. Unser „Glasweinangebot“ steht vor Ihnen auf dem Tisch und für die Wahl der anderen Getränke bringen wir Ihnen gerne unsere Getränkekarte.*

*Wir sind stolz Mitglied der Restaurant-Kooperation*



*Dies ist der Name einer seit 2002 bestehenden Kooperation von mittlerweile mehr als 50 auserlesenen, selbständigen Restaurants aus allen Regionen des Landes Rheinland-Pfalz.*

*Bei den Mitgliedsbetrieben handelt es sich ausschließlich um Gasthäuser, die mit Liebe zum Detail die regionale Küche pflegen und bewahren. Dort kochen oder servieren die Inhaber persönlich. Hier wird traditionelle Rheinland-Pfälzer Gastronomie, jung, dynamisch und sympathisch, präsentiert.*

*Diese Betriebe sind:*

*Spezialisten für Regionalküche  
besitzen überdurchschnittliche Qualitätsstandard  
sind familiär geführt  
bieten den Charme rheinland-pfälzischer Gastlichkeit  
beanspruchen die besondere Frische ihrer Produkte  
pflegen die rheinland-pfälzische Ess- & Trinkkultur  
haben überregionalen Bekanntheitsgrad  
bilden sich und Ihre Mitarbeiter regelmäßig weiter*

*Den dazu erschienenen Gastro-Führer „Genießen & Erleben“ geben wir Ihnen gerne gratis mit, auf Ihre kulinarische Entdeckungsreise durch Rheinland-Pfalz.*

*Über gemeinschaftliche Aktionen der Tafelrunde-Restaurants berichten wir Ihnen, neben unseren neuen Ideen, regelmäßig in unserem „Newsletter“.*

*Mehr Informationen und Links zu den Mitgliedsbetrieben unter [www.tafelrunde-landrestaurants.de](http://www.tafelrunde-landrestaurants.de)*