

Furtwangen

STANDORT DER
IDEEN



Gasthaus★★★★
Kolmenhof
Donauquelle + Martinskapelle
unglaublich viele Möglichkeiten

Ganzjährig täglich geöffnet Mo - So
Durchgehend warme Küche 11:30 - 20:00 Uhr
Frühstücksbuffet 8:00 - 10:00 Uhr auf Vorbestellung

Christoph und Katharina Dold
Neuweg 11 · 78120 Furtwangen

Tel.: + 49 (0)7723 93 10 0 Fax: + 49 (0)7723 93 10 25
www.kolmenhof.de info@kolmenhof.de

Tradition und Moderne verschmelzen

Gasthof Kolmenhof nach Umbau 364 Tage im Jahr geöffnet

»Unglaublich viele Möglichkeiten gibt es hier rund um den Kolmenhof«, so das Gastwirtspaar Katharina und Christoph Dold. Seit über 60 Jahren besteht der Gasthof Kolmenhof bei der Martinskapelle und wird in der dritten Generation geführt.

In diesem Jahr orientiert sich der Kolmenhof ganz neu, nachdem Vater Franz Dold im Gasthof Martinskapelle aufgehört hat. Bisher haben sich die Gasthöfe Kolmenhof und Martinskapelle ideal ergänzt, nun versuchen Katharina und Christoph Dold die Angebote im Kolmenhof zu vereinen. Zunächst wurde dafür gesorgt, dass die Besucher des Gebietes Martinskapelle im Sommer als Wanderer und Ausflügler oder im Winter als Skifahrer täglich willkommen heißen werden. Seit diesem Frühling gibt es beim Kolmenhof weder einen Ruhetag noch Betriebsferien, das Restaurant ist an 364 Tagen im Jahr geöffnet; mit Ausnahme des Heiligen Abends. Das beginnt bereits am Morgen mit dem Frühstücksbuffet für die Hotelgäste, für das man sich auch von außerhalb jederzeit anmelden kann. Von 11.30 Uhr bis 20 Uhr gibt es täglich und durchgehend warme Küche. Bei Bedarf, beispielsweise für Gruppen, ist auf Anfrage länger geöffnet.



Katharina und Christoph Dold vor dem Kolmenhof. Das kleine Bild zeigt eines der gemütlichen Zimmer. Fotos: Dold

Baulich wurde einiges getan: Die Zahl der Fremdenzimmer wurde erhöht auf nun insgesamt 28 Betten vom Doppelzimmer bis zur Familien-Suite. Bei der Gestaltung habe man hier darauf geachtet, Tradition und Moderne zu verbinden, und dies durchweg mit heimischen Handwerkern. Draußen wurde die Terrasse neu gestaltet und vergrößert. Im Inneren des Lokals ist man auf alles eingerichtet, auch auf größere Gruppen bis 80 Personen für Familienfeste oder Betriebsfeiern. In der Küche achtet man auf regionale Produkte vom

Wild direkt aus dem »Kapelle-Wald« über Gütenbacher Bergkäse bis zu heimischen Schnäpsen. Weithin bekannt sind die fangfrischen Forellen und neu auch Saiblinge aus dem Brunentrog direkt vor dem Haus sowie die große Auswahl an Kuchen und Torten. Im Kolmenhof gibt es jahreszeitliche Spezialitäten auf Vorbestellung, so ab November Gänsebraten für zwei Personen bis zur ganzen Gans für Gruppen oder von Dezember bis Februar Fondue für zwei bis zu 40 Personen.

► www.kolmenhof.de