

Online-Gutscheine
in unserem Shop auf
www.silberkoenig.de



Silberkönig
★★★★

Jahres-Kulinarium 2017

BRUNCH

FAHRPLAN
auf der Rückseite!

LEGERE EXCLUSIVITÄT &
BADISCHE GENUSSKULTUR

BELIEBTE KLASSIKER IM JAHRESZEITENLAUF

31.03 – 22.10.2017

Saisonales Feinschmecker-Menü

Kulinarik erleben im Einklang mit der Jahreszeit
Fr. und Sa. ab 18 Uhr.

28.10.2016 - 26.03.2017

Romantisches Candle-Light-Dinner

27.10.2017 - 31.03.2018

Genießen in einem Meer von stimmungsvollem
Kerzenlicht. Fr. und Sa. ab 18 Uhr.

28.10.2016 - 26.03.2017

Gemütliches Fondue

27.10.2017 - 31.03.2018

Auf Vorbestellung von mindestens einem Tag.
Mo. – Sa. (mittags und abends), So. (mittags)

SAISONALE SCHLEMMEREIEN

Regional, kreativ präsentiert, frisch, nachhaltig und von bester Qualität. Das ganze Jahr über bieten wir saisonale Küche mit Klassikern der Region und leckere Menüs.

Fisch – Aus heimischen Gewässern (Februar – März)

Schlemmerwochen der ZweiTälerLand Köche (10. März – 13. April)

Traditions-Spezialität Heu – In frischem Heu Gebratenes (Mai – August)

Spargel & Erdbeere – Das königliche Gemüse und die königliche Frucht (April – 24. Juni)

Leichte Sommerküche – Verfeinert mit frischen Kräutern aus dem eigenen
Kräutergarten San Damiano (Juni – September)

Pilze – Leckerer aus unseren Wäldern (September – Oktober)

Wild – Herbstliche Spezialitäten aus unserer Heimat (September – November)

Gans – Klassisches zur Gänsesaison (11. November – 30. Dezember)



FESTLICHKEITEN IM JAHRESZEITENLAUF

- 14.02. *Valentinstag*
„Augenblicke der besonderen Zuneigung“
Genießen Sie die Momente der Romantik mit unserem Candle-Light Dinner.
14. – 17.04. *Ostern im Silberkönig*
Zeit des Innehaltens, aber auch Zeit der Freude. Leckere Thementengerichte und Menüs für die ganze Familie.
- 16.04. Schlemmerbuffet von 11:30 – 14:30 Uhr.
- 14.05. *Muttertag - Zeit der Dankbarkeit*
Verwöhn-Brunch für die geliebten Mütter. Die Gelegenheit zum „Danke sagen“ und genießen. Während Sie mit Ihren Lieben schlemmen, bügeln wir jeder Mutter zwei ihrer gewaschenen, mitgebrachten Hemden (bis 14.30 Uhr). Aufgrund des erweiterten Speisenangebots berechnen wir heute 29,50 Euro pro Person.
04. – 05.06. *Pfingsten - Pfingstochsen Zeit*
An beiden Tagen ist unser kulinarisches Thema der „Hornochse“ – Regionales vom Rindvieh.
- 04.06. Schlemmerbuffet von 11:30 – 14:30 Uhr.
- 05.06. Wir servieren á la carte.
- Sommerzeit *Sommer, Sonne, Terrassenzeit!*
Den Blick schweifen lassen in das Elztal. Genießen Sie auf unserer Freiterrasse die leichten saisonalen Gerichte und erfrischenden Getränke aus der sommerlichen Terrassenkarte. Inspiriert durch frische Kräuter aus unserem Garten „San Damiano“.
- Herbstzeit *Herbstzeit - die Bäume fangen an zu glühen*
Ganze Wälder erstrahlen in tausend Farben, wie sie in dieser Fülle nur die Natur offenbaren kann. Wir empfehlen Ihnen die Reichhaltigkeit unseres uralten Erntedank Brunchs mit dem „Winzerfest“. Wir verwöhnen Sie mit den Köstlichkeiten der letzten Ernte aus unserer Region.
- 11.11. – 30.12. *Martinstag - Klassisches zur Gänsesaison*
Martinstag: Traditionelle Martinsgans. Unser Gänsemenü servieren wir Ihnen gerne von Martini bis Jahresende.





FESTLICHKEITEN IM JAHRESZEITENLAUF

03./10./17.12. *Adventszeit - Emotionen der Vorfreude*

03.12. Brunch „Weihnachtsduft und Weihnachtstraum“

10.12. Brunch „Der Nikolaus kommt persönlich“

Auf Wunsch: Übergabe Ihrer Geschenke an die Kinder oder Ihre Lieben durch unseren Nikolaus.

17.12. Brunch „Vorfreude auf die Heilige Nacht“. Aufgrund des erweiterten Speisenangebots berechnen wir heute einen Preis von 29,50 Euro pro Person.

24./25./26.12. *Weihnachten - Fest der Menschwerdung von Jesus Christus*

Diese Zeit der Dürfte und der Geborgenheit erinnert und mahnt uns immer wieder an den inneren Frieden und an den Frieden der Welt.

24.12. Menü zum Heiligen Abend in besinnlicher Atmosphäre. Beginn um 18 Uhr mit dem Aperitif und der Weihnachtsgeschichte am Brotbackhäusle (bei geeignetem Wetter). Nach dem Aperitif servieren wir Ihnen das Christkindle-Menü mit 5 Gängen. Das Restaurant ist bis 22 Uhr geöffnet. Kein à la carte.

25. + 26.12. Genießen Sie bei Kerzenlicht unsere Weihnachtsmenüs, die Spezialitäten aus unserer Karte oder ein Candle-Light-Dinner.

31.12. *Silvesterball nach der Sage vom Silberkönig*

Mit dem „Silberkönig-Schwung“ ins Neue Jahr. Feiern Sie mit uns den Jahreswechsel. Erleben Sie einen ganz besonderen Abend inmitten der Sage vom Silberkönig: Aperitif, 6-gängiges Galamenü, Mitternachtssekt, Süppchen nach Mitternacht, Verlosung wertvoller Preise und nette Kleinigkeiten. Für die musikalische Abrundung sorgt die bekannte Kapelle „**Die Golden Showband**“. Rechtzeitige Reservierung erforderlich.

01.01.2018 *Neujahrsschießen - „eine knallige Tradition“*

Am 01.01.18 ab 10:00 Uhr Fröhschoppen mit Faßbier, Weißwürstl und Brezeln. Um 11:00 Uhr Neujahrsschießen mit den „**Böllerschützen Bleibach e.V.**“.

Unser Tipp: Besuchen Sie den Franziskusweg.

Ein Weg der die Sinne stimuliert und die Großartigkeit der Natur, je nach Wachstum der Pflanzen, erkennen lässt. Erfahren Sie auf diesem Weg mehr über den Hl. Franziskus von Assisi.

Erkunden Sie unseren Baumlehrpfad mit dem Barfußweg. Sehen Sie sich die Tierspuren an, den Kräutergarten San Damiano mit dem Brotbackhäusle. Ruhen Sie auf den Bänken mit Sinnsprüchen, die uns zum Nachdenken anregen und erhalten Sie viele interessante Informationen auf ca. 700m Weglänge.



Aktuelle
Öffnungszeiten unter
www.silberkoenig.de



Silberkönig
☆☆☆☆



BRUNCH-FAHRPLAN & SCHLEMMERBUFFETS

- 06.01. „Die Heiligen 3 Könige“
- 12.02. „Aus der Almhüttenpfanne – Graubündner Hüttenbrunch“
- 26.02. „Badener Kulinarik – die Alemannenküche“
- 05.03. „Klassiker der deutschen Küche“
- 19.03. „Lass die Sonne in Dein Herz“
- 02.04. „Pasta Pasta – das italienische Gold“
- 16.04. Schlemmerbuffet zu Ostern – kein Brunch
- 30.04. „Immer wieder sonntags“
- 07.05. „Aus dem Land des Lächelns“
- 14.05. „Muttertag – Zeit der Dankbarkeit“
- 04.06. Schlemmerbuffet zu Pfingsten – kein Brunch
- 09.07. „Die Sonne Italiens“
- 10.09. „Wie bei den Griechen – ein Hauch von Urlaub“
- 01.10. „Erntedank mit Winzerfest“
- 08.10. „Aus dem WILDen Schwarzwald“
- 22.10. „Elztäler Schlachtplatte“
- 05.11 „Mama Mia – aus Großmutter's Küche“
- 19.11 „Italiens Provinzen kulinarisch erleben“
- 03.12. „Weihnachtsduft und Weihnachtstraum“
- 10.12. „Der Nikolaus kommt persönlich“
- 17.12. „Vorfreude auf die Heilige Nacht“

Kinder bis einschll. 6 Jahre frei, bis 13 Jahre 9,50 €, Erwachsene 24,- € pro Person.
An den Sonntagen ohne Brunch bieten wir Ihnen die Spezialitäten aus unserer Karte an.

Reservieren Sie unter: **Telefon 07685/701-0 • info@silberkoenig.de**



Schwarzwald-Hotel Silberkönig & Restaurant St. Georg Stube
Familie Birmelin • Silberwaldstr. 24 • 79261 Gutach-Bleibach/Elztal (bei Freiburg) • Fon 07685-701-0
info@silberkoenig.de • www.silberkoenig.de • Ringhotel

