

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



Silberkönig
☆☆☆☆

Jahres-Kulinarium 2019

BRUNCH

FAHRPLAN

auf der Rückseite!

LEGERE EXCLUSIVITÄT &
BADISCHE GENUSSKULTUR

FÜR KENNER UNSERE KLASSIKER

29.03 – 19.10.2019

Saisonales Feinschmecker Menü

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

25.10.2019 - 28.03.2020

Romantisches Candle-Light-Dinner

Romantik pur in stimmungsvollem Ambiente bei flackerndem Kerzenschein. Fr. und Sa. ab 18 Uhr.

25.10.2019 - 28.03.2020

Gemütliches Fondue-Flüttenfeeling

Auf Vorbestellung von mindestens einem Tag.
Auch für Gruppen bis 40 Personen.

SAISONALE SCHLEMMEREIEN

Von unserem Küchenmeister **Manuel Birmelin** und seinem Team kreativ präsentiert, regional, frisch, nachhaltig und von bester Qualität.

Köstlicher Fisch - Aus heimischen und internationalen Gewässern (Februar-März)

Schlemmerwochen der ZweiTälerLand Köche (21.3. – 18.4.2019)

Spargel & Erdbeeren – Das königliche Gemüse und das süße Früchtchen (April-Juni)

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

Leichte Sommerküche – Verfeinert mit frischen Kräutern aus unserem eigenen Kräutergarten San Damiano; leckere Sommercocktails auf unserer Sonnenterrasse (Mai-September)

Leckere Grillspezialitäten, knackig frische Salate, raffinierte Saucen
(sonntags vom 16.06. – 8.09.2019)

Pilze – Ein leckeres Pilz-Vergnügen (September-Oktober)

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

Gans – Klassisches zur Gänsesaison (11.11. – 30.12.2019)



FESTLICHKEITEN IM JAHRESZEITENLAUF

14.02.

„Valentinstag - die kulinarische Liebeserklärung „Unser erotisches Menü“

Genießen Sie die Momente der Romantik bei unserem Candle-Light-Dinner. Wir empfehlen Ihnen eine Übernachtung im „Bed & Roses“-Komfort-Doppelzimmer mit Zimmerfrühstück.

Frühlingszeit

„Frühlingszeit“

Die Natur erwacht aus dem Winterschlaf.
Alles ist im Aufbruch.

19.04. – 22.04.

„Ostern im Silberkönig“ - Zeit der Freude

19.04. Klassische Fischspezialitäten am Karfreitag.
20.+22.04. Leckere Menüs & Themengerichte für die ganze Familie.
21.04. Schlemmer-Brunch von 10:30-14:30 Uhr.
Aufgrund des erweiterten Speisenangebots berechnen wir einen Aufpreis von 4,- Euro pro Person.

12.05.

„Muttertag ist Herzenssache“

Eine genussreiche Entführung ins Schlemmerland zum Muttertags-Bufferet. 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 einen Aufpreis von 4,- Euro pro Person.

08. – 10.06.

„Pfingstochsenzeit“

09.06. Schlemmerbrunch von 10:30 – 14:30 Uhr. Aufgrund des erweiterten Speisenangebots berechnen wir einen Aufpreis von 4,- Euro pro Person.
08.+10.06. Auserwählte Menüs & Spezialitäten vom Hornochsen.

Sommerzeit

„Sommerzeit ist Grillzeit“

16.06. - 08.09.2019 sonntags bieten wir Ihnen knackig frische Salate und leckere Grillspezialitäten sowie fruchtige Cocktails an. Erleben Sie unsere Freiterrasse und den Garten in seiner überschwänglichen Farbenpracht der Blumen. Schmecken Sie den vielfältigen Duft der Kräuter. Erkunden Sie mit Ihrer Familie den Franziskusweg.

Herbstzeit

„Herbstzeit“

Die Ernte ist eingefahren, die Bäume strahlen in den Farben der Erde. Die Fülle der Natur hat ihr Bestes gegeben. Wir empfehlen Ihnen die kulinarischen Kreationen unserer neuen Küche.

11.11. – 30.12.

„Martinsgans - Leckerer zur Gänsesaison“

Traditioneller Gänseschmaus von Martini bis Jahresende.





FESTLICHKEITEN IM JAHRESZEITENLAUF

01./08./

„Adventszeit“

15./22.12.

01.12. Brunch „Aus Tiroler Stuben“

08.12. Brunch „Heute kommt der Nikolaus“

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

15.12. Brunch „Es weihnachtet sehr“

22.12. Brunch „Warten aufs Christkind“

Aufgrund des erweiterten Speisenangebots berechnen wir einen Aufpreis von 4,- Euro pro Person.

Weihnachtszeit

„Weihnachtszeit“

Die Herzen werden weit. Wir spüren Geborgenheit. Die Düfte von Glühwein und Lebkuchen durchdringen die Dörfer und alles entschleunigt sich. Wir sehnen uns nach Frieden in der Welt.

24./25./26.12.

„Weihnachten - die Herzen öffnen sich“

24.12. Menü zum Hl. Abend in heimeliger Atmosphäre.

Beginn um 18 Uhr mit dem Aperitif beim Brotbackhaus (bei geeignetem Wetter) oder in der neuen Franziskuskapelle.

Danach servieren wir unser 5 Gang Weihnachtsmenü. Das Restaurant ist bis 22 Uhr geöffnet. Kein á la carte.

25. +26.12. Genießen Sie bei Kerzenlicht unsere erlesenen Weihnachtsmenüs oder das Candle-Light-Dinner.

31.12.2019

Silvesterball „Sagenhafter Silberkönig“

Mit der Sage vom Silberkönig beschwingt ins Neue Jahr

Erfrischender Aperitif, 6-gängiges Gala Menü, Mitternachtssekt, Kartoffelparty nach Mitternacht, Verlosung wertvoller Preise.

Auch dieses Jahr spielt die bekannte Kapelle **„Die Golden Showband“**. Rechtzeitige Reservierung erforderlich.

01.01.2020

Neujahrsschießen - eine „knallige Tradition“

Ab 10:00 Uhr Frühschoppen mit Eintopf, Weißwurstl und Brezeln.

Um 11:00 Uhr läuten wir mit der Friedensglocke das Neue Jahr ein. Im Anschluss Neujahrsschießen mit den

„Böllerschützen Bleibach“.

DER BESONDERE
BESUCHERTIPP
TIPP!

Mit dem hl. Franziskus auf dem Weg sein

Ein Weg der die Sinne anspricht 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 Baumpfad mit dem Barfußweg. Sehen Sie sich die Tierspuren an, den Kräutergarten San Damiano mit dem Brotbackhaus. Ruhen Sie auf den Bänken mit Sinnsprüchen, die zum Nachdenken anregen und erhalten Sie viele interessante Informationen auf ca. 700m Weglänge.

Und vor allen Dingen, sehen Sie sich die „Franziskuskapelle am Silberwald“ an und lassen Sie den Frieden und die Ruhe, die diese Kapelle ausstrahlt, auf sich wirken.

Öffnungszeiten,
Stellenangebote uvm.
unter
www.silberkoenig.de



Silberkönig
☆☆☆☆



BRUNCHTERMINE

- 06.01. „Dreikönigs-Brunch“
- 20.01. „Italien“ - einmal ganz anders
- 17.02. „Valentinstag“ - Fest der Liebe
- 24.02. „Oma Lisbeths Hähnle“ - fast wie früher
- 10.03. „Kulinarisches Mittelitalien“
- 24.03. „Omi macht den Kochtopf auf“
- 14.04. „Pfälzer Saumagen“
- 21.04. „Osterhase, wenn ich Dich erwische“
- 05.05. „Deftiges aus Graubünden & dem Berner Oberland“
- 12.05. „Muttertag ist Herzenssache“
- 26.05. „Erdbeere trifft Spargel“
- 09.06. „Schwarzwald“ – unsere Heimat
- 21.07. „Heu von duftenden Kräuterwiesen“
- 15.09. „Nachlese aus dem Italienurlaub“
- 06.10. „Erntedank“
- 13.10. „WILDes“ Elztal
- 03.11. „Herbst im Schwarzwald“
- 24.11. „Die Gänse fliegen tief“
- 01.12. „Aus Tiroler Stuben“
- 08.12. „Heute kommt der Nikolaus“
- 15.12. „Es weihnachtet sehr“
- 22.12. „Warten aufs Christkind“

Kinder bis einsch. 6 Jahre frei, bis 12 Jahre 11,90 €, Erwachsene 29,90 € 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 GmbH & Co. KG mit dem 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