

Kochkurs-Reihe 2020

25. Januar *Kinder, Kinder – ran an den Herd!
22. Februar Aus dem Meer- Fisch, Krusten- und Schalentiere
17. März **Gesund Gekocht mit Marilena Spaeck
21. März Für Saucenlöffler- Fonds, Saucen, Suppen
25. April Mediterrane Genüsse – leicht und gesund

Der Kochkurs startet um 11:00 Uhr mit einem kleinen Imbiss. Es wird zusammen gekocht, getrunken, gelacht und anschließend das leckere Menü an einer großen Schlemmertafel zusammen genossen. Dazu servieren wir die passenden Weine aus unserem umfangreichen Weinkeller. Kochkurs-Teilnehmer 99.00 €, Kochkurs-Gast 49.00 €

*Der kindgerechte Kochkurs ist geeignet für Kinder ab 7 Jahre.

Kochkurs pro Kind 49.00 €, pro Essensgast 25.00 €.

** Beginn um 16:30 Uhr

Weingenuss-Reihe 2020

30. Mai Wein-Dinner mit Markus Molitor (Mosel)
27. Juni Weinverkostung – Rosé in allen Tönen
10. Oktober Wein-Dinner mit Schloss Proschwitz (Sachsen)

Gans oder Ente – das ist hier die Frage

Aus dem Spessart und für Sie auf Vorbestellung zubereitet, kommen beide Geflügel frisch und duftend aus dem Rohr.

Wir servieren diese knusprigen Köstlichkeiten mit handgedrehten Knödeln, hausgemachtem Rotkohl und Stefans beliebter Beifuß-Sauce.

Für ein leckeres Enten- oder Gänseessen im Spessart für 4 Personen empfehlen wir den Gänsebraten à 33.50 €. Für 2 Personen ist die feine Bauernente ideal à 26.50 €.

Gewinnspiel - Neuigkeiten aus dem „Schwarzkopf“

Mit der Rechnungsmappe erhalten Sie die Möglichkeit uns Ihre Kontaktdaten zu hinterlassen. So können wir Ihnen eine kleine Geburtstagsüberraschung senden. Zudem verlosen wir unter allen Teilnehmern jährlich einen Gutschein für ein 3-Gang-Überraschungs-Menü für 2 Personen.

17. Januar 2020 - Flammenmeer

Das ist Etwas ganz Besonderes - ein Abend ganz ohne elektrisches Licht bei uns im Hotel-Restaurant Schwarzkopf. Genießen Sie ein wunderbares Menü aus Stefans mehrfach ausgezeichnete Küche umrahmt von einem Meer an Kerzen. 4-Gang-Menü 58.00 € pro Person

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig (Spessart und Vogelsberg), Fleisch und Wurstwaren (Metzgerei Desch, Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand), Wildfleisch (heimische Jagd), Süßwasserfische (Fischzucht Röhl, Günter Kraus), Salzwasserfische (nachhaltige Fangware), Eier und Geflügelfleisch (Geflügelhof Lück), Spargel und Erdbeeren (Gustav Gold), Säfte (Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen), Weine (europäische Winzer), Brände (Spessarter Brennereien) Frammersbacher Bier (Waldschloss Bräu), Mineralwasser und Limonade (Bad Brückenauer Quellen), Sekt (Sektkellerei J. Oppmann)

Aperitif



Winterbirne

4.20 €

unser alkoholfreier Klassiker – fein gewürzter Birnensaft

Unser Winter-Sekt „Edition Schwarzkopf“

6.20 €

mit selbstgemachtem Nusslikör

Spessart Sloe Gin I Cassis I Tonic

6.80 €

Schlehen-Gin mit schwarzer Johannisbeere und Tonic

Weinempfehlungen

Müller-Thurgau, trocken (Weißwein)

0,1 l 3.00 €

Albrecht Sauer, Franken

0,2 l 5.50 €

2017

0,75 l 22.50 €

Grauburgunder, trocken (Weißwein)

0,1 l 3.50 €

Ellermann-Spiegel, Pfalz

0,2 l 6.50 €

2017

0,75 l 25.50 €

Best of Falernia, trocken (Weißwein)

0,1 l 3.50 €

Viognier Falernia, Chile

0,2 l 6.50 €

2015

0,75 l 25.50 €

Machtlust, trocken (Rotwein)

0,1 l 4.00 €

Christian Bamberger, Nahe

0,2 l 7.50 €

2015

0,75 l 28.50 €

Tarima Monastrell, trocken (Rotwein)

0,1 l 4.00 €

Bodegas Volver, Alicante

0,2 l 7.50 €

2017

0,75 l 28.50 €

Lambrusco Mantova, lieblich (Rotwein)

0,1 l 3.50 €

Casa Vinicola Bennati, Venetien

0,2 l 6.50 €

2018

0,75 l 25.50 €

Digestif – Etwas Feines zum Schluss

Menage à trois

9.50 €

2 edle Brände begleitet von einem Espresso

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig (Spessart und Vogelsberg), Fleisch und Wurstwaren (Metzgerei Desch, Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand), Wildfleisch (heimische Jagd), Süßwasserfische (Fischzucht Röhl, Günter Kraus), Salzwasserfische (nachhaltige Fangware), Eier und Geflügelfleisch (Geflügelhof Lück), Spargel und Erdbeeren (Gustav Gold), Säfte (Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen), Weine (europäische Winzer), Brände (Spessarter Brennereien) Frammersbacher Bier (Waldschloss Bräu), Mineralwasser und Limonade (Bad Brückenauer Quellen), Sekt (Sektellerei J. Oppmann)

Weihnachts-Menü
3 – Gänge nach Wahl
38.00 €

*** **Vorspeise** ***

Fränkische Festtagssuppe

Klare Rinderbrühe mit Markknödeln und Gemüse

oder

Unser Spessart „Vitello Tonnato“

rosa gebratene Scheiben vom Wildschweinrücken
mit Räucherforellencreme

oder

Knackiger Vorspeisensalat mit  Dressing
verfeinert mit Cranberries und gerösteten Kernen

*** **Hauptgang** ***

Gefüllte Wirsingbällchen auf weißer Trüffel-Rahmsauce

mit Kartoffelpüree und gebratenen Pilzen (Vegetarisch)

oder

Gebratene Filets von der Spessart Forelle

mit glasierten Trauben und Speck
auf feinem Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf

oder

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

unter der Macadamia-Honig-Kruste, Krusteln und Apfelrotkohl

oder

Rosa gebratenes Roastbeef vom Spessart-Rind

- am Stück gebraten -
mit Sauce Béarnaise, jungem Wirsing und Kartoffelgratin

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig (Spessart und Vogelsberg), Fleisch und Wurstwaren (Metzgerei Desch, Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand), Wildfleisch (heimische Jagd), Süßwasserfische (Fischzucht Röhl, Günter Kraus), Salzwasserfische (nachhaltige Fangware), Eier und Geflügelfleisch (Geflügelhof Lück), Spargel und Erdbeeren (Gustav Gold), Säfte (Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen), Weine (europäische Winzer), Brände (Spessarter Brennereien) Frammersbacher Bier (Waldschloss Bräu), Mineralwasser und Limonade (Bad Brückenauer Quellen), Sekt (Sektkellerei J. Oppmann)

*** Dessert ***

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce
und Sahnetupfer

oder

Sorbet Variation
drei Kugeln hausgemachte Sorbets

oder

Nougatchino Royal
hausgemachtes Nougateis aufgefüllt mit Baileys & Espresso

oder

Bayrisch Crème
mit Waldbeeren-Ragout

Weihnachts-Menü
3 – Gänge nach Wahl
38.00 €

*** Für die Kleinen ***

Portion Pommes Frites 4.50 €

Kinderschnitzel 7.50 €
mit Pommes Frites

Knusprige  **Nuggets** 7.50 €
mit Pommes Frites

Kinder-Burger (ohne Salat & Co.) 7.50 €
mit Pommes Frites

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig (Spessart und Vogelsberg), Fleisch und Wurstwaren (Metzgerei Desch, Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand), Wildfleisch (heimische Jagd), Süßwasserfische (Fischzucht Röhl, Günter Kraus), Salzwasserfische (nachhaltige Fangware), Eier und Geflügelfleisch (Geflügelhof Lück), Spargel und Erdbeeren (Gustav Gold), Säfte (Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen), Weine (europäische Winzer), Brände (Spessarter Brennereien) Frammersbacher Bier (Waldschloss Bräu), Mineralwasser und Limonade (Bad Brückenauer Quellen), Sekt (Sektellerei J. Oppmann)