

11. bis 27. September  
**STEAKWOCHEN**

Für alle Freunde eines guten Stückes Fleisches ein absolutes Muss. Neben unserer herbstlich inspirierten Speisekarte reichen wir Ihnen wieder eine umfangreiche Steakkarte mit saftigen Steakqualitäten von ausgewählten Rinderzüchtern aus dem Spessart und aus aller Welt.



10. Oktober // 19:00 Uhr  
**MENÜ MIT SCHLOSS PROSCHWITZ**

Ein sächsisches Weingut mit dem Motto „Hochgenuss trifft Lebensfreude“ zu Gast bei uns. Wenn das mal nicht einen kulinarischen Abend der Spitzenklasse verspricht. Wir freuen uns auf spannende Weine von diesem sächsischen Ausnahme-Weingut zu einem wunderbaren 4-Gang Menü.

78.00 €/Person  
inkl. servierten Weinen und Moderation



30. Oktober // 19:00 Uhr  
**AMUSE-BOUCHE-MENÜ**

Der Geheimtipp für echte Feinschmecker. Genießen Sie an diesem Abend in unserem gemütlichen Holzgetäfelten Restaurant ein Menü in 8 kleinen Gängen begleitet von den passenden Getränken, und das muss nicht immer Wein sein.

78.00 €/Person exkl. Getränke  
118.00 €/Person inkl. Getränke



Winterzeit  
**FONDUE IM KERZENLICHT**

Unser Fleischfondue ist der Hit. 3 Sorten Fleisch handgeschnitten vom Rind, Schwein und Geflügel serviert mit Pommes Frites und Weißbrot. Dazu reichen wir 3 verschiedene hausgemachte Saucen und feine Cornichons.

24.50 €/Person



13. November // 19.00 Uhr  
**FLAMMENMEER**

Das ist Etwas ganz Besonderes – ein Abend ganz ohne elektrisches Licht bei uns im Hotel-Restaurant Schwarzkopf. Genießen Sie ein wunderbares Menü umrahmt von einem Meer an Kerzen.

4-Gang-Menü 58.00 €/Person



November  
**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 herrlichen Spessart empfehlen wir für 4 Personen den Gänsebraten. Für 2 Personen ist die feine Bauernente ideal.



Dezember  
**WEIHNACHTS-MENÜ**

Wir freuen uns darauf Sie und Ihre Lieben an beiden Weihnachtsfeiertagen mittags und abends bei uns kulinarisch zu verwöhnen. An beiden Tagen servieren wir Ihnen ein köstliches Menü in 3-Gängen.



**KULINARISCHER  
KALENDER 2020**

Gönn' dir Gutes!  
**SCHWARZKOPF**  
RESTAURANT · WEINE · HOTEL

Lohrer Straße 80  
97833 Frammersbach  
Telefon: 09355/307  
www.schwarzkopf-spessart.de

Gönn' Dir Gutes!  
**SCHWARZKOPF**  
RESTAURANT · WEINE · HOTEL



13. März // 19:00 Uhr  
**HUMMER-MENÜ**

Frischer Hummer ist eine Delikatesse und gekonnt zubereitet eine wahre kulinarische Köstlichkeit. Genießen Sie an diesem Abend ein exklusives Hummer-Menü in 5-Gängen.

82.00 €/Person



27. März // 19:00 Uhr  
**MAGISCHES DINNER**

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich Sinne und Gaumen bei einem Menü durch die Magier von Saruman FireMagic verzaubern!

3-Gang-Menü 52.00 €/Person  
inkl. magischer Momente



April  
**OSTER-MENÜ AN  
BEIDEN FEIERTAGEN**

Wir freuen uns darauf Sie und Ihre Lieben an beiden Osterfeiertagen mittags und abends bei uns kulinarisch zu verwöhnen. An beiden Tagen servieren wir Ihnen ein köstliches Menü in 3-Gängen.



17. Januar // 19:00 Uhr  
**FLAMMENMEER**

Das ist Etwas ganz Besonderes – ein Abend ganz ohne elektrisches Licht bei uns im Hotel-Restaurant Schwarzkopf. Genießen Sie ein wunderbares Menü umrahmt von einem Meer an Kerzen.

4-Gang-Menü 58.00 €/Person



13. Februar // 19:00 Uhr  
**GESUND GEKOCHT**

Schon Hippokrates meinte: „Deine Nahrungsmittel seien deine Heilmittel.“ Und so sieht es auch die empathische Frammersbacher Heilpraktikerin Marilena Späck (Praxis Lebensfroh). Bei diesem kurzweiligen Vortrag lernen Sie wie gesunde Ernährung im Alltag funktioniert. Praxisnah, anschaulich und mit viel Humor. Dazu verkosten wir gemeinsam kleine Leckereien, die nicht nur gut schmecken, sondern unserem Körper auch Gutes tun.

Kartenvorverkauf 28.00 €/Person  
inkl. servierter Häppchen und Wasser



14. Februar // Valentinstag  
**WIR LIEBEN DIE LIEBE!**

Feiern Sie diesen ganz besonderen Tag für alle Verliebten in unserem gemütlichen Holzgetäfelten Restaurant mit einem romantischen Menü in 3- oder 5-Gängen.



Eine schöne Geschenk-Idee

**UNSERE BELIEBTEN KOCHKURSE**

2020

- 25.01. \*Kinder, Kinder – ran an den Herd!
- 22.02. Aus dem Meer – Fisch & Co
- 17.03. \*\*Gesund gekocht mit Marilena Späck
- 21.03. Für Saucenlöffler – Fonds, Saucen, Suppen
- 25.04. Mediterraner Genuß – leicht und gesund
- 16.05. An grillen – rund um Smoker, Grill & Co
- 26.09. Asiatische Küche – aromatisch und vielfältig
- 24.10. Österreichische Küche – so schmeckt's!
- 21.11. Gans und Ente – so gelingt der Braten

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 Schlemmer tafel zusammen genossen. Dazu servieren wir die passenden Weine aus unserem umfangreichen Weinkeller.

Teilnehmer/99.00 €  
Essensgast/49.00 €

Teilnehmerkind/49.00 €  
Essensgast/25.00 €

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

\*\* Beginn um 16:30 Uhr

30. Mai // 19:00 Uhr  
**MENÜ MIT MARKUS MOLITOR**

Das wird ein phantastischer Abend mit Ihnen und den herausragenden Weinen eines ganz besonderen Weinguts von der Mosel. Das Weingut Markus Molitor steht für langlebige Spitzenweine die jedes Jahr aufs Neue begeistern. Wir servieren dazu ein köstliches 4-Gang-Menü aus Stefans mehrfach ausgezeichnete Küche.

78.00 €/Person  
inkl. servierten Weinen und Moderation



27. Juni // 16:00 Uhr  
**ROSÉ IN ALLEN TÖNEN**

Der Rosé ist für viele der Wein des Sommers, dabei kann er noch viel mehr. Wir verkosten gemeinsam 6 ganz unterschiedliche Vertreter dieses Weins und erfahren dabei viel über die Herstellung und feinen Unterschiede. Zusätzliche Gaumenfreuden versprechen die dazu gereichten leckeren Häppchen.

58.00 €/Person  
inkl. Wein, Wasser, Häppchen



Juni/Juli/August  
**SOMMER, SONNE, SCHWARZKOPF**

Genießen Sie den Sommer herrlich entspannt bei einem guten Essen und ausgesuchten Weinen in unserem traumhaften Garten.

