

## 31. Dezember **Entspannt ins Neue Jahr**

Starten Sie ganz entspannt ins neue Jahr in gediegener Atmosphäre mit unserem Silvestermenü oder wählen Sie à la carte von unserer Speisekarte.

## 10. Januar **#brutalregionalDas Menü**

Erleben Sie die Vielfalt unserer Region und lassen Sie sich den Schwarzwald auf der Zunge zergehen. Genießen Sie ein 4-Gänge-Menü mit kreativ verarbeiteten und zubereiteten Zutaten aus dem Südschwarzwald.

[Menü in 4-Gängen 55,00 €, Reservierung erbeten]

## 20. März **Erinnerungen an San Francisco**

Maximilian bringt die Eindrücke, die er in seiner Zeit im Restaurant Coi in San Francisco gesammelt hat, in der Sennhütte für Sie auf den Teller.

[Menü in 5-Gängen 70,00 €, Reservierung erbeten]

## 24. März **Feinschmecker Abend der Südländ Köche**

Erleben Sie einen Abend der Extra Klasse mit Kulinarischen Highlights aus dem ganzen Markgräflerland mit einzigartigem Ambiente bei Einrichten Schweigert in Maulburg.

[Ticket pro Person 58,00 € (ohne Getränke) Tickets bei uns erhältlich]

## 17. April **4 Gutedel für ein Halleluja**

mit Christoph Schneider vom Weingut Claus Schneider  
Lernen Sie den Facettenreichtum des Markgräfler Gutedels kennen. Christoph Schneider, der mit seinem Bruder Johannes das traditionsreiche Familien-Weingut in Weil am Rhein führt zeigt Ihnen wie Gutedel schmecken kann. Wir von der Sennhütte kreieren ein stimmiges 4-Gänge Menü, perfekt auf den Gutedel abgestimmt.

[Menü in 4-Gängen mit Gutedel-Begleitung 65,00 €, Reservierung erbeten]

## **ChefstableMenü – Das besondere Genusserlebnis**

Kommen Sie mit auf eine Kulinarische Reise. Unser Sennhütten Team serviert Ihnen ein kreatives 6-Gänge-Überraschungsmenü, wenn Sie möchten mit den passenden Weinen.

Damit wir Ihnen ein unvergessliches Erlebnis bieten können, ist eine Reservierung mindestens 3 Tage im Voraus nötig, das ChefstableMenü können Sie nur tischweise bestellen. Mittwoch- Samstag zwischen November und April.

Menü in 6 Gängen [75,00 €] mit Weinbegleitung [110,00 €]