

Kulinarisches Jahresprogramm 2022



24. September: Geführte Wanderung am Sagenweg

mit Klopfer dem Sagenspecht und einem Veschpersäckle zur Stärkung

Start: 10.00 Uhr Parkplatz Sennhütte

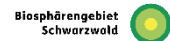
Dauer: ca. 10 km | 4-5 Stunden mit Pausen zum Veschpern und lesen der Sagen-Tafeln

17,00 € pro Person für das Veschpersäckle inklusive einem Getränk

01.-16. Oktober: Kulinarische Hinterwälder Wochen des Biosphärengebietes Schwarzwald

„Mit Genuss die Landschaft erhalten“: Unter diesem Motto stehen auch die diesjährigen Hinterwälder Wochen. Genießen Sie bei uns oder einem der anderen 20 teilnehmenden Betrieben das köstliche Fleisch der Hinterwälder Rinder aus dem Schwarzwald.

PARTNER



07. Oktober: Hinterwälder Rind und Badischer Wein

Erleben Sie einen genussvollen Abend mit einem #brutalregionalen 5-Gänge-Menü vom Hinterwälder Rind, begleitet mit erstklassigen Weinen aus dem Markgräflerland und vom Kaiserstuhl. Durch den Abend führt Sie Barbara Schneider, als Weinguide und Genussmensch kennt Sie sich bestens mit Badischem Wein und dem Hinterwälder Rind aus und freut sich, Ihnen beides näher zu bringen.

18.30 Uhr |

100,00 € p.P. | 5-Gänge-Menü, 5 verschiedene Weine, Wasser | Menü ohne Getränke 65,00 €

14. Oktober: Hinterwälder-Menü begleitet mit Bierspezialitäten

Was passt besser zu dem kräftigen Geschmack des Hinterwälder Rindes als ein kühles Helles? Gemeinsam mit Herrn Lorenz von der Fürstenberg Brauerei haben wir ein 4-Gänge-Menü kreiert und die passenden Biere ausgesucht. Lernen Sie an diesem Abend die Vielfalt deutscher Biere und des Hinterwälder Rindes kennen.

18.30 Uhr |

62,00 € p.P. | 4-Gänge-Menü, 5 verschiedene Biere, Wasser | Menü ohne Getränke 50,00 €



06. November: „Grether and Friends“ - Die Küchenparty

Freuen Sie sich auf einen einzigartigen Abend! Wir können es kaum erwarten und sind stolz, dass wir auch dieses Jahr wieder hochklassige Gastköche und Winzer präsentieren dürfen. Die teilnehmenden Kollegen stellen wir wieder über die sozialen Netzwerke vor.

18.00 Uhr |

130,00 € p.P. | Ticket-Vorverkauf startet ab sofort

Erst mit Zahlungseingang ist die Reservierung gültig.

09. Dezember: „Wine and Dine“ mit dem Weingut Conrad Salwey, Oberrotweil, Kaiserstuhl

„Immer trocken, immer Burgunder“: das beschreibt Conrads Weine perfekt. Wir nehmen Sie mit auf einen kulinarischen Ausflug. Ein kreatives 5-Gänge-Menü unseres Küchenteams wird begleitet von den frankophilen Weinen Conrad Salweys.

18.30 Uhr |

105,00 € p.P. | 5-Gänge-Menü, 5 Weine, Aperitif, Wasser | Menü ohne Getränke 75,00 €



31. Dezember: „Kulinarischer Jahresabschluss“

Das Beste kommt zum Schluss! Ganz nach diesem Motto wollen wir mit Ihnen das Jahr ausklingen lassen. Nachdem unser Silvester-Menü letztes Jahr auf so viel Zuspruch gestoßen ist, haben wir uns auch dieses Jahr wieder ein paar schöne Gerichte überlegt. Das Menü werden wir im Oktober veröffentlichen (auf unserer Homepage und in der Sennhütte)

18.30 Uhr | Aperitif

19.00 Uhr gemeinsamer Start des Menüs

85,00 € pro Person | 5-Gänge-Menü, Aperitif und Amuse-Bouche