

TWINGLE MENÜ

AM 1. DONNERSTAG UND
3. SAMSTAG IM MONAT*



FÜR ALLE, DIE LIEBER
ZU ZWEIT GENIEßEN!

ab 18.00 Uhr | Brasserie Saison

Jeden ersten Donnerstag und dritten Samstag im Monat* überraschen wir Sie mit unserem beliebten Twingle Menü. In unserer Brasserie Saison erwartet Sie ein 3-Gänge-Menü inklusive einer Flasche Wein.

€ 65,00
für 2 Personen.
3-Gänge-Menü inkl.
1 Flasche Wein.

* im Juli finden keine Twingle Menüs statt

SONNTAGS BRUNCH

SONNTAGS



SCHLEMMEN NACH
HERZENSLUST!

sonntags | 11.30 - 14.30 Uhr
Brasserie Saison

Genießen Sie unser Brunchbuffet im Kreise Ihrer Familie und Freunde. Ein Glas Sekt zur Begrüßung, Heißgetränke und Säfte sind im Preis inbegriffen.

Für die kleinen Gäste gibt es eine Kinderbetreuung und eine Spielecke.

€ 29,00
pro Person.
Kinder bis 6 Jahre frei,
7 bis 12 Jahre
€ 14,50.



PARK CONSUL
SCHLOSSHOTEL HEIDENHEIM
HOTEL ★★★★★ SUPERIOR

Schlosshotel Park Consul
Heidenheim an der Brenz
Hugo-Rupf-Platz 2 | 89522 Heidenheim
Tel.: + 49 (0) 7321 30 53 0
Fax: + 49 (0) 7321 30 53 100
pcheidenheim@consul-hotels.com
www.brendal-heidenheim.com

Schlosshotel Park Consul
 Schlosshotel_Park_Consul_HDH

Unsere SchlossWirtschaft hat für Sie geöffnet:
Montag bis Sonntag:
11.30 Uhr bis 22.00 Uhr

KULINARISCHER KALENDER

WINTER/FRÜHJAHR

20
20

Wir
freuen
uns auf
Sie!

PARK CONSUL
SCHLOSSHOTEL HEIDENHEIM
HOTEL ★★★★★ SUPERIOR

DINNERKRIMI

MORD AU CHOCOLAT

Freitag, 31.01. | 19.30 Uhr | Brasserie Saison

Ein bitter-süßes Krimi-Dinner mit mörderischen Überraschungen

Der Schokoladenfabrikant und Traditionalist Fritz von Reevestein liegt im Sterben. Bei der außerordentlichen Hauptversammlung soll schnellstmöglich ein Nachfolger für den Dahinscheidenden gefunden werden. Noch vor dem Ableben des Patriarchen entbrennt bei den übrigen Familienmitgliedern ein erbitterter Nachfolgestreit. In einem Geflecht aus Lügen, Intrigen und Familiengeheimnissen wird schnell klar, dass die Reevestein-Nachkommen nicht annähernd so fein und süß sind wie ihre Schokolade und nicht halb so traditionsbewusst wie ihr Familienoberhaupt. Als unerwartet ein Todesopfer zu beklagen ist, sind

nicht nur die Familienmitglieder sondern alle Anwesenden in eine Mordermittlung verwickelt.

Die Tickets sind über dinnerkrimi.de buchbar.

Menü

- Gratiniertes Ziegenkäse auf Dörrobst-Ragout an Salatbouquet
- Essenz vom Rotkohl mit Sauerrahmstrudel
- Roastbeef rosa gebraten mit Mandelbrokkoli und Schupfnudeln
- Geester Gugelhupf mit Waldbeeren-Lasagne

€ 75,00
pro Person.

Programm inkl.
4-Gänge-Menü.

JANUAR



Dinner
KRIMI

VALENTINS MENÜ

VALENTINSTAG - DER TAG DER VERLIEBTEN

Freitag, 14.02. | ab 18.00 Uhr | Brasserie Saison

Geschenke, Blumen, Küsse – all das gehört zum Valentinstag. Genauso wie ein schönes Essen und dazu vielleicht etwas Prickelndes?

- Liebescocktail
- Bloody Mary – Tomatensuppe mit Sellerie und Wodka
- Cosmopolitan – Orangencarpaccio mit Granatapfelkernen an Salatbouquet
- Bull Shot – Rindersteak mit Zuckerschoten und Kartoffelstampf
- Pina Colada – Ananastatar mit rotem Pfeffer und Kokoseis

€ 39,50
pro Person.

FEBRUAR



DINNERKRIMI

BEI VERLOBUNG: MORD

Freitag, 13.03. | 19.30 Uhr | Brasserie Saison

Ein bitter-süßes Krimi-Dinner mit mörderischen Überraschungen

Der adelige Alltag von Lady Daphne Coolridge ist nicht gerade ermutigend: Der Ehemann ist verstorben, das einzige Kind verschwunden, der Humor wird zunehmend schwärzer und die Dosis der Beruhigungsmittel steigt. Als sie den 18. Geburtstag ihrer vermissten Tochter still feiern möchte, steht diese samt Verlobtem vor der Türe. Das schillernde Adelsleben scheint zurück – mit einem Fest, für das sich schnell auch Scotland Yard interessiert. Familiäre Verstrickungen, Drogengeschäfte und dann auch noch ein Mord. Das kaltblütige Verbrechen muss aufgeklärt werden und so geht es mit Ihrer Unterstützung auf Verbrecherjagd!

Die Tickets sind über dinnerkrimi.de buchbar.

Menü

- Lillet verliebt sich in Gin
- Süßer Ziegenkäse trifft auf blutige Waldbeeren
- Totes Beef gestrandet im See
- Härtsfelder mord mit lang vermisstem Schweinebauch trifft Gamba auf der Flucht mit Honig und Thymian auf Schwabenratatouille
- Gestocktes Beerenblut auf Vanillesoße

€ 79,00
pro Person.

Programm inkl.
4-Gänge-Menü.

MÄRZ



OSTER LUNCH

KÖSTLICHKEITEN „FINDEN“ – DER ETWAS ANDERE BRUNCH

Ostersonntag, 12.04. | ab 12.00 Uhr | Brasserie Saison

Ostermontag, 13.04. | ab 12.00 Uhr | Brasserie Saison

Bei unserem Feiertagslunch während der Osterfeiertage erwartet Sie mit noch mehr Auswahl, ein Highlight an Gerichten, unsere Regio-Ecke und vieles mehr!

€ 34,00
pro Person.

Kinder bis 6 Jahre frei,
7 bis 12 Jahre
€ 16,50.

ÜBRIGENS...

Auch am Muttertag, 10. Mai
gibt es den besonderen
MUTTERTAGSLUNCH



APRIL

