

SCHORKIG-SCHILLERnde TERMINE

An diesem Punkt hängt alles! Einfach hier durchstechen und an der hässlichen Pinwand aufspießen.

03 im März

DAS FRÜHLINGSERWACHEN-MENU

Wir verabschieden den Winter mit dem ersten zarten Grün. An den warmen, sonnenbeschienenen Stellen im Garten sprießen die frühen, neugierigen Kräuter. Der Speisezettel füllt sich mit Vorfreude. **Bei Bestellung ab 4 Personen** servieren wir: **4-Gang-März-Menu** mit spritzigem Holunderblütenzauber, korrespondierenden Weinen, Mineralwasser und Espresso p. Pers. à EUR 72,00

Freitag, der 5. März 2010

DAS McLEODS HIGHLAND-DINNER (No.4) ... eine Whiskyreise durch Schottland.

Es geht weiter! Unter der schon bekannten Moderation unseres Whiskyspezialisten Michael Gradl aus Nürnberg, fahren wir fort mit unserer Whiskyreise. Erfahren Sie Wissenswertes über schottische Landschaften, Traditionen, Herkunft und Spezialitäten. Wir verkosten mindestens 5 Whiskies in allen Qualitäten und Herkünften. Erläuterungen über Herstellung, Fassreifung, Geschmack, Duft und Farbe in Begleitung eines klassischen Menus aus schottischen Regionen runden den Abend ab. Abschluss mit Kaffee und Zigarre. Slainté. | Apéritif, 4-Gang-Menu, 5 Whiskies, Wasser, Kaffee und Zigarre; p. Pers. à EUR 98,00

Kabarä in Schillers Eiskeller – mit Gerald Friese

Freitag, der 19. März 2010 ab 19 Uhr

ROTWEIN IST FÜR ALTE KNABEN, EINE VON DEN BESTEN GABEN – WILHELM BUSCH

Gerald Friese wird uns einen ganzen Abend Wilhelm Busch erleben lassen. Hören Sie Bekanntes und Unbekanntes, denn ... »Stets findet Überraschung statt, da, wo man's nicht erwartet hat.« Wir beginnen den Abend mit einem prickelnden Apéritif und servieren ein **4-Gang-Menu** aus der phantasiereichen Küche von Burkhard Schork. Zum Abschluss ... »Es ist ein Brauch von alters her: Wer Sorgen hat, hat auch Likör!« Genießen Sie einen sorgenfreien Abend mit Hörgenuss vom Feinsten. Apéritif, 4-Gang-Menu, begleitende Weine, Mineralwasser, Likör und Hörgenuss; p. Pers. à EUR 79,00

04 im April

DAS OSTERLAMM-MENU

Vorfreude auf Ostern, zarte Gewürze, duftige Kräuter, Lammfleisch und junges Gemüse schreiben den Speiseplan. **Bei Bestellung ab 4 Personen servieren wir:** 4-Gang-Osterlamm-Menu, Apéritif, begleitende Weine, Espresso und Lantenhammers Kräuterbitter; p. Pers. à EUR 75,00

Ostersonntag, der 4. April 2010

BUNNY BRUNCH | Der nette Osterhase hat die Nester gefüllt. Herzlich Willkommen zum Bunny-Brunch. Große Tische mit Familie, guten Freunden und netten Nachbarn. **4-Gang-Frühlingsbuffet** mit Apéritif und Kaffee; p. Pers. à EUR 43,00

Freitag der 23. April 2010

4 JAHRESZEITEN MIT 5 SCHWABEN | »FRÜHLING« MIT JOCHEN BEURER

Unsere W^oEinladung und Junge(s)Schwaben – durchstreift das ganze Jahr hindurch mit Fantasie. Wir freuen uns, mit diesen jungen, motivierten und aktuellen Winzern ein neues Programm anbieten zu können. Die Jahreszeitenküche von Burkhard Schork und den ausgeprägten jungen Stil dieser regionalen Erzeuger begegnen wir Stück für Stück im Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Wir starten im Frühjahr mit Jochen Beurer. Seine Stärke liegt in ausgeprägten Rieslingen aus alten Reben und bodentypischen Weinen und maisevergorene Rotweine mit Tanninstruktur und Dichte. **4-Gang-Menu** mit Apéritif, korrespondierenden Weinen, Wasser und Hörgenuss vom Winzer. p. Pers. à EUR 89,00

05 im Mai

DAS Wonne-MONAT-MENU

Zarter Spargel, taufrische Aromaten, junges Gemüse, Fisch und Geflügel machen Wonne und Freude am Genuss. **Bei Bestellung ab 4 Personen** servieren wir: **4-Gang-Mai-Menu**, Winzersekt zum Apéritif, 1 Flasche Stettener Riesling von Jochen Beurer, Espresso und Gebäck; p. Pers. à EUR 69,00

SPARGELBRUNCH AN CHRISTI HIMMELFAHRT

Sonntag, der 13. Mai 2010 ab 11.30 Uhr

Genießen Sie den Füllkorb des Spargelmonats. Lassen Sie sich treiben, durch einen genussvollen Mittag. **4-Gang-Spargelbuffet** mit Apéritif und Kaffee; p. Pers. à EUR 48,00

06 im Juni

DAS VORFREUDE-AUF-DEN-SOMMER-MENU

Die ganze Vielfalt des Küchengartens. Feine Zupsalate, mediterrane Gemüse, Fisch auf der Haut gebraten, Beeren und Früchte zum Überlaufen ... **Bei Bestellung ab 4 Personen** servieren wir: **4-Gang-Juni-Menu**, Kir Royal zum Apéritif, 1 Flasche Grüner Silvaner** vom Weingut Zipf, Espresso und Gebäck; p. Pers. à EUR 69,00

BRUNCH ZUR FROHEN LEICH

am Frohnleichnams Donnerstag, der 3. Juni 2010 ab 11.30 Uhr

Das Hochfest der Katholiken zum Ende der Karzeit. Ein Feiertag zum Feiern. Wir öffnen die Speisekammer für einen frohen Brunch mit Familie und Freunden. **4-Gang-Brunch** Buffet mit Apéritif und Kaffee; p. Pers. à EUR 43,00

Freitag, der 18. Juni 2010

4 JAHRESZEITEN MIT 5 SCHWABEN | »SOMMER« MIT RAINER WACHTSTETTER

Den Sommer lassen wir uns mit Rainer Wachtstetter begleiten. Seine Weissweine haben eine spritzige und feurige Eleganz. Vollmundige Rotweine und vor allem die Cuvées aus der Combé Edition sind umwerfend in Dichte und Charakter aus dem kleinen Holzfass. **4-Gang-Menu** mit Apéritif, korrespondierenden Weinen, Wasser und Hörgenuss vom Winzer; p. Pers. à EUR 89,00

Samstag, der 19. Juni 2010 ab 12 Uhr

NEUES VON GEHEIMRAT KNIGGE

für **junge Erwachsene (ab 16 Jahre)** Gute Umgangsformen waren nie so wichtig wie heute. Das wissen junge Menschen heute zu schätzen. Regine Schork begleitet Ihre Teilnehmer durch einen dreistündigen Kurs mit Begrüßung, Kleiderordnung, Small Talk, Apéritif und Stehempfang. **Gemeinsames 4-Gang-Menu** mit alkoholfreien Getränken, Urkunde und Themenmappe; für EUR 75,00

Samstag, der 26. Juni 2010 ab 12 Uhr

NEUES VON GEHEIMRAT KNIGGE

für **Jugendliche von 8-15 Jahren** für EUR 55,00

07 im Juli

Kabarä in Schillers Eiskeller – mit Gerald Friese

Freitag, der 25. Juni 2010 ab 19 Uhr

JENSEITS VON GÜT UND BÖRSE – ODER HUMOR ZAHLT SICH AUS!

Vom Triumph einer magischen Erfindung - ein literarisch-kulinarischer Abend rund ums Geld. „Die Phönizier haben das Geld erfunden. Aber warum so wenig?“, fragt sich der österreichische Lustspiel-Autor Johann Nestroy. Gerald Friese hat sich im Laufe einiger Jahre ein Programm zum Thema ‚Mythos Geld‘ zusammengespart, auf ein Literatur-Konto eingezahlt und wird alles für diese Performance und seine Zuhörer wieder abheben und mit Freude auszahlen ... Hintergründe & Hintergründiges zwischen den Gängen eines 4-Gang-Menüs von erlesener Kost (**kostest dadurch nicht mehr!**) aus der Jahreszeitenküche von Burkhard Schork. Apéritif, Menu, begleitende Weine, Mineralwasser, Espresso und Hörgenuss; p. Pers. à EUR 79,00

07 im Juli

DAS MÉDITERRANE SOMMERMENU

Lassen wir uns verführen von warmen Abenden, Freude auf Sommerferien, Gast sein bei unseren Nachbarn und der mediterranen Küche. **Bei Bestellung ab 4 Personen** servieren wir: **4-Gang-Juli-Menu**, Apéritif Pastis, 1 Flasche Rotweincuvée von Rainer Wachtstetter, Espresso und Gebäck; p. Pers. à EUR 72,00

BIETIGHEIMER WUNDERLAND

am Freitag, dem 23. und Samstag, dem 24. Juli 2010

Ein Fest für Alle. Und alle Sinne. 6 Bühnen in der gesamten Bietigheimer Fußgängerzone sorgen für Stimmung, schwingende Hüften, gute Laune und Genuss. Unser Restaurant bietet Ihnen die besten Plätze im Freien oder Drinnen. Feine Leckereien für eine endlose Nacht. (Reservierung möglich)

SOMMERZEIT = FERIEZEIT | UNSERE KREATIVE PAUSE

Von 1. bis 16. August ist Ruhepause in unserem Restaurant. Das Hotel bleibt während dieser Zeit geöffnet.

09 im September

BIETIGHEIMER PFERDEMARKT

Ab Freitag, dem 3. bis Montag, dem 6. September 2010 sind wir Festwirte! Wir begrüßen Sie in unserem Festzelt auf dem Bietigheimer Pferdemarkt und kochen unsere richtig gute Regionalküche (gerne nehmen wir Reservierungen entgegen)

Freitag, der 17. September 2010

4 JAHRESZEITEN MIT 5 SCHWABEN | »HERBST« MIT WEINGUT KISTENMACHER & HENGERER

Seit 1418 wird in der Familie Weinbau betrieben. Eine Verpflichtung und Freude für Hans und Sabine Hengerer die über 25 Jahre alten Reben im Heilbronner Weinland zu pflegen und zu kultivieren. Klassische Weissweine und ausdrucksstarke, vollmundige Rotweine aus ertragsreduziertem Anbau. **4-Gang-Menu** mit Apéritif, korrespondierenden Weinen, Wasser und Hörgenuss vom Winzer; p. Pers. à EUR 89,00

Samstag, der 25. September 2010 ab 12 Uhr

NEUES VON GEHEIMRAT KNIGGE | für junge Erwachsene (ab 16 Jahre) für EUR 75,00; Beschreibung siehe 19. Juni 2010

10 im Oktober

DAS ERNTE-DANK-MENU IM HERBST

Die reifen Früchte der Feldarbeit sind eingebracht. Burkhard Schork hat aus den Gaben von Mutter Natur sein herbstliches Menu zusammengestellt. **Bei Bestellung ab 4 Personen** servieren wir: **4-Gang-Oktober-Menu**, Winzersekt mit Williamsbirnenbrand, 1 Flasche Cabernet Franc von Kistenmacher & Hengerer, Espresso und Gebäck; p. Pers. à EUR 69,00

Samstag, der 2. Oktober 2010, ab 12 Uhr

NEUES VON GEHEIMRAT KNIGGE

für **Jugendliche von 8-15 Jahren** für EUR 55,00; Beschreibung siehe 26. Juni 2010

Kabarä in Schillers Eiskeller – mit Gerald Friese

Freitag, der 15. Oktober 2010, ab 19 Uhr

»BUMMEL DURCH DIE WELT – DIE ABENTEUER DES MARK TWAIN«

Mark Twain zum 100. Todestag. Ein unterhaltsamer und genussvoller Marc Twain-Abend zwischen Mississippi und Bietigheim mit Gerald Friese. (Marc Twain (1835 - 1910) – wandernder Schriftsetzer, Steuermann auf einem Mississippidampfer, Goldgräber, Reporter und Autor.) **4-Gang-Menu**, Apéritif, begleitende Weine, Mineralwasser, Espresso und Hörgenuss; p. Pers. à EUR 79,00

11 im November

DAS STILLE-ZEITEN-NOVEMBER-MENU

Bei Bestellung ab 4 Personen servieren wir: **4-Gang-November-Menu**, Portwein zum Apéritif, 1 Flasche Cuvée Prestige vom Weingut Zipf, Espresso und Gebäck; p. Pers. à EUR 69,00

Freitag, der 12. November 2010

4 JAHRESZEITEN MIT 5 SCHWABEN | »WINTER« MIT WEINGUT ZIPF & WEINGUT BERNHARD ELLWANGER

4-Gang-Menu mit Apéritif, korrespondierenden Weinen, Wasser und Hörgenuss vom Winzer; p. Pers. à EUR 89,00

ADVENTS BRUNCH

am 1. Advent, Sonntag dem 28. November 2010

12 im Dezember

Kabarä in Schillers Eiskeller – mit Gerald Friese

Donnerstag, der 2. Dezember 2010, ab 19 Uhr

LICHTERHELLE ADVENTS ZEIT

Die perfekte Geschenkidee für Ihre Lieben, im Gutschein verpackt

BIETIGHEIMER STERNLESMARKT von 9. bis 19. Dezember 2010

24. + 25. Dezember ist Weihnachten bei Schorks

FAMILIENWEIHNACHT IM RESTAURANT

am 2. Weihnachtsfeiertag, 26. Dezember 2010

SILVESTERMENU am 31. Dezember 2010