Veganuary ENTDECKE DEN PFLANZLICHEN GENUSS!	Januar	Der Veganuary lädt dazu ein, den Januar mit pflanzlicher Vielfalt zu feiern. Dabei geht es nicht nur um bewussten Genuss, sondern auch um die Freude an kreativen, nachhaltigen Gerichten. Lass dich von uns inspirieren und erlebe, wie köstlich die vegane Küche sein kann – modern, überraschend und immer mit Herz zubereitet.	Vegane SchlemmZeit: 38€ pro Person Wöchentlich wechselndes 3-Gang-Überraschungsmenü Vegane Weinbegleitung: 22€ pro Person von Luff (Rheinhessen) & Leitz (Rheinland-Pfalz) - auch alkoholfrei
Amore auf dem Teller intern. tag der italenischen küche	17. Januar Freitag	Tauche ein in die Aromen Italiens und genieße einen Abend voller mediterraner Köstlichkeiten! Von Antipasti bis Tiramisu – unser italienisches Buffet bringt das Beste aus Bella Italia auf deinen Teller. Buon Appetito!	Italienisches Buffet: 42€ pro Person Aperol-Flatrate: 28€ pro Person auch alkoholfrei möglich
Candle Light Dinner VALENTINSTAG	14. Februar FREITAG	Romantik liegt in der Luft – und großartiger Geschmack auf dem Teller. Genießt einen Abend bei Kerzenschein, der eure Herzen wärmt und unvergessliche Momente schafft.	4-Gang Menü: 69€ pro Person inklusive Aperitif, Live Musik & Geschenk Weinbegleitung: 22€ pro Person
Sekt & Jeckenfrühstück WEIBERFASTNACHT	27.Februar donnerstag	Die Weiberfastnacht ruft – und wir starten närrisch in den Tag! Sekt, Berliner und eine gute Portion Spaß warten auf alle jecken Damen. Feiert mit uns und genießt das Leben – stilecht und lecker.	Verlängertes Frühstücksbuffet: 32€ pro Person inklusive Sekt-Flatrate und Berlinern bis 12 Uhr
Genuss zur Fastenzeit FASTENWOCHEN	März	Eine Auszeit für Körper und Geist: Freut euch auf unser leichtes Fastenmenü mit frischen, saisonalen Zutaten. Genuss darf auch in der Fastenzeit nicht fehlen!	Monatsspecial Veganes 3-Gang Fastenmenü: 42€ pro Person inklusive einer hausgemachter Kräuterlimonade
Meer auf der Zunge aschermittwoch	5.März міттwосн	Genießt am Aschermittwoch feine Fischspezialitäten aus unserer Küche. Von leicht bis herzhaft – genau das Richtige, um genussvoll in die Fastenzeit zu starten.	Special à la carte: Fischgerichte
Blütenzauber & Genuss kranzbinden mit bea zum frühlingsanfang	20.März Donnerstag	Der Frühling steht vor der Tür – und wir feiern ihn mit einem kreativen Abend voller Blüten und Genuss. Gemeinsam mit einer Floristin bindet ihr eure eigenen Frühlingskränze, während feine Häppchen und frische Cocktails den Abend abrunden.	89€ pro Person inklusive Materialien für den Kranz, Häppchen & Cocktails
Käse trifft Wein	11.April donnerstag	Käse und Wein – das perfekte Duo! Genießt einen Abend voller Aromen, harmonischen Kombinationen und geselliger Momente. Für Genießer und alle, die es werden wollen.	Käse- & Weinverkostung: 58€ pro Person inklusive Brot & Snacks
Kulinarische Ostertage osterwochenende	1821.April	Ostern ist die Zeit, innezuhalten und die kleinen Freuden zu genießen. Der Duft von frischem Kuchen, ein reich gedeckter Frühstückstisch und das besondere Zusammensein machen diese Tage unvergesslich.	Frühstücksbuffet: 24€ pro Person Kuchenbuffet: 15€ pro Person 3-Gang Menü: 38€ pro Person (Sonntag- & Montagmittag)

DAS GANZE JAHR ÜBER

SchlemmZeit

3-Gang Überraschungsmenü täglich ab 8 Uhr auch vegetarisch oder vegan inkl. Säfte & Heißgetränke

Frühstücksbuffet

24€ pro Person

38€ pro Person

Kaffee & Kuchen täglich; Vorbestellungen zur Abholung möglich 32€ pro Person

After Work

donnerstags ab 18 Uhr mit Lounge-Musik 10% auf Cocktails

Veranstaltungen

im Herzstück möglich mit bis zu 60 Personen Tischreservierung & Speisekarte





Schlosshotel Brilon-Wald GmbH Korbacher Straße 76, 59929 Brilon-Wald 02961 78 69 10 // hallo@schlosshotel-brilon-wald.de www.schlosshotel-brilon-wald.de

Öffnungszeiten Restaurant & Bar Herzstück

Frühstück [täglich] 8 bis 10.30 Uhr Mittag [Sa-So] 12 bis 16 Uhr Abend [Mi-So] 18 bis 22 Uhr Bar [Fr-Sa] 18 bis 0 Uhr

Spargel & Erdbeergenuss	Mai	Die Spargel- und Erdbeerzeit ist da! Genießt frische Spargelgerichte und süße Highlights mit Erdbeeren – die Stars des Frühlings!	Monatsspecial à la carte: Spargel- & Erdbeergerichte, saisonale Erdbeer-Drinks
Käse trifft Wein	2. Mai, 6. Juni FREITAG	Käse und Wein – das perfekte Duo! Genießt einen Abend voller Aromen, harmonischen Kombinationen und geselliger Momente. Für Genießer und alle, die es werden wollen.	Käse- & Weinverkostung: 58€ pro Person inklusive Brot & Snacks
Danke, Mama! MUTTERTAG	11. Mai sonntag	Der Muttertag ist ein Fest der Liebe und Dankbarkeit. Zeit, innezuhalten, zu genießen und die Frau zu feiern, die immer für uns da ist. Ein Tag voller Herz und besonderer Momente.	Sektfrühstück: 32€ pro Person Kuchenbuffet: 15€ pro Person 3-Gang Menü: 38€ pro Person (Mittags & Abends)
Spargel satt SPARGELBUFFET	22. Mai DONNERSTAG	Spargel, so weit das Auge reicht! Von Klassikern bis zu überraschenden Kreationen – unser Spargelbuffet ist der Höhepunkt der Saison.	Spargelbuffet Premium: 52€ pro Person inklusive Aperitif
Prost, Papa! CHRISTI HIMMELFAHRT & VATERTAG	29. Mai DONNERSTAG	Männer, aufgepasst: Am Vatertag wird angegrillt! Freut euch auf ein saftiges Grillbuffet, kühles Bier und ein Special für Papa – die legendäre Männerhandtasche voller regionaler Biere.	Grillbuffet: 38 € pro Person Männerhandtasche: 14 € pro Stück inklusive 6 x 0,331 Biere der Waldstadt Braumanufaktur
Sommer voller Aromen PASTA, RHABARBER & HOLUNDER	Juni	Sommer auf der Zunge: Entdeckt unsere fruchtig-frischen Highlights mit Rhabarber, Holunder und Pasta-Kreationen, die den Sommer auf euren Teller und ins Glas zaubern.	Monatsspecial à la carte: Sommerpasta & Rhabarber Gerichte, hausgemachte Getränke mit Holler
Ein Abend wie im Film kinoabend mit tapas	5.Juni donnerstag	Leinwand an, Tapas serviert! Unser Kinoabend bringt Kinozauber, köstliche Kleinigkeiten und eine Atmosphäre zum Wohlfühlen – perfekt für Filmfans und Feinschmecker.	Servierte Tapas-Variationen: 28€ pro Person inklusive Begrüßungsgetränk
Einkehr und Genuss PFINGSTEN	89.Juni	Eine Rast, die Leib und Seele stärkt: Freut euch auf ein herzhaftes 3-Gänge-Menü in gemütlicher Atmosphäre – der ideale Abschluss für eure Pfingstwanderung.	Frühstücksbuffet: 24€ p.P. / Kuchenbuffet: 15€ p.P. 3-Gang Menü: 34€ pro Person (Mittags & Abends) inklusive einer hausgemachten Kräuterlimonade
Grill & Chill GRILLBUFFET	13. Juni freitag	Sommer, Sonne, Grillgenuss: Unser Grill & Chill Abend bringt saftiges BBQ, frische Salate und köstliche Dips mit einer besonderen Note – verfeinert mit regionalen Spirituosen. Dazu sommerliche Drinks und entspannte Stimmung auf der Terrasse.	Grillbuffet: 38 € pro Person Getränke-Flatrate: 34 € pro Person inklusive Softdrinks, Bier und sommerliche Signature-Drinks
Dinner mit Twist COCKTAIL DINNER DELUXE	19. Juni donnerstag	Ein Abend voller Geschmack: 4 Gänge, 4 Cocktails und ein Sommer, der auf der Zunge tanzt.	4-Gang Menü: 88€ pro Person <i>inklusive einem Cocktail zu jedem Gang</i>
Burger & Bier BRÜCKENTAG	20. Juni FREITAG	Ein Abend für Burger- und Bierliebhaber: Saftige Kreationen mit regionalen Burger-Toppings und perfekt abgestimmten Bieren. Der Geschmack der Region – Biss für Biss, Schluck für Schluck.	Burger: 28€ pro Person inklusive Beilage & einem Bier
		Wichtig: Wir bitten um vorherige Reservierung zu den Veranstaltungen, da es eine begrenze Platzzahl gibt!	

HERZSTUCK RESTAURANT & BAR Genusszeit 1. Halbjahr 2025