



1. Halbjahresprogramm 2016
RESTAURANT WOLFSBRUNNEN



Liebe Gäste,

ich freue mich Ihnen unser 1. Halbjahresprogramm präsentieren zu können. Ein gutes halbes Jahr nach der Neueröffnung des Restaurant Wolfsbrunnen haben wir uns eingelebt, und möchten Sie nun halbjährlich über die anstehenden kulinarischen und auch kulturellen Ereignisse am Wolfsbrunnen auf diesen Seiten informieren. Vom nächsten Jahr an werden dann auch die gemeinsamen Veranstaltungen mit unseren Freunden von der Wolfsbrunnen gGmbH und dem Freundeskreis Wolfsbrunnen e.V. hier verzeichnet sein. Der „Kulturteil“ wird also noch erheblich dazugewinnen.

Bitte beachten Sie, dass wir als Veranstaltungs- und Tagungsgastronomie immer wieder geschlossene Gesellschaften am Wolfsbrunnen haben. Daher werfen Sie doch ab und zu einen Blick auf unsere Internetpräsenz, um einen vergeblichen Besuch zu vermeiden. Außerdem informieren wir auf unserer Homepage auch über die aktuellen Öffnungszeiten und öffentliche Veranstaltungen außerhalb dieses Programmes.

Auf Ihren Besuch freuen sich

Ihr  und Mitarbeiter

www.restaurant-wolfsbrunnen.de

Übersicht

1. HALBJAHRESPROGRAMM 2016

Februar

- 10.02. Konzert & Kulinarik mit „die Nachtigallen“
- 14.02. „Ein Tag voller Liebe“, Menü zum Valentinstag
- 26.02. Bier im Glas und auf der Gabel

März

- 09.03. „Als Wir“ Improvisationstheater mit Leckerbissen
- 25.03. Fisch und Berge Menü am Karfreitag
- 27.03. &
- 28.03. Ostern am Wolfsbrunnen

April

An warmen Tagen Bewirtung im Freien

- 08.04. „Fine wine and dine“, Weinabend mit Reichsrat von Buhl
- 13.04. „Tastenkabarett“ mit Axel Pätz
- 21.04. Die Forelle in Ton und Topf in Kooperation mit dem Freundeskreis Wolfsbrunnen e.V.
- 29.04. „Des Kurfürsten liebstes Gemüse“, Spargelmenü

Mai

- 05.05. Frührschoppen zur Eröffnung des Biergartens mit „Jazzfrührschoppen zum Vatertag“

- 08.05. „Der Mutter zur Liebe“
- 15.05. &
- 16.05. Pfingsten am Wolfsbrunnen
- 26.05. BBQ-Abend mit Liveband Clou

Juni

- 03.06. Allerlei vom Krebs
- 10.06. Cocktailabend zum Beginn der EM 2016
- 18.06. &
- 19.06. Sommerfest zur Fertigstellung des Bauvorhabens Wolfsbrunnen
- 19.06. Festfrührschoppen
- 30.06. BBQ-Abend mit Liveband Clou

Februar

Mittwoch, der 10.02., 19:00 Uhr

KONZERT & KULINARIK

An diesem Abend empfangen wir Sie mit unserem Hausaperitif und starten in unser Programm für das Jahr 2016, wir servieren Ihnen in unserem Festsaal ein hochwertiges 3-Gänge-Menü, begleitet von den Klängen der „Nachtigallen“, und lassen es dabei genauso krachen, wie unsere Künstler!

Menü und Musik **59,00 €**

Charmant – glamourös – grandios!



Sie wagen alles! Sie spielen alles! Alles, was sie lieben – und ein bisschen, was sie hassen, das aber gut! Ungewöhnlich und überraschend.

Sie sind spezialisiert auf feinste Interpretationen der berühmtesten Werke der Popgeschichte. Und sie erzählen Geschichten. Reizend und ergreifend.

Sie singen, schmachten, toben und lassen es krachen. Popmusik, Volksmusik, Rockmusik. Witzig und zum Heulen schön!

Menü:

Pastinakencremesuppe mit
gefüllter Wachenkeule

Knusprig gebratene Barbarie
Entenbrust mit Sherryschaum,
Sellerie-Ravioli und
glasierten Rosenkohlblättern

Tarte Tatin mit
Gewürztraminer-Zabaione

Sonntag, der 14.02.

EIN TAG VOLLER LIEBE

Heute ist Valentinstag! Wir haben unser Restaurant liebevoll aufgehübscht, der Koch hat heute besonders gute Laune mitgebracht, und der Champagner steht schon für Sie auf Eis.

Champagnerempfang und Menü **55,00 €**



Menü:

Feldsalat mit Nußlocher
Ziegenkäse und Rote Beete

Gebratene Jakobsmuscheln auf
Birne-Kapernragout

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit getrüffeltem Kartoffelpüree
und glasierte Karotten

Variation von der Passionsfrucht

AB FEBRUAR:

**Tour
„Kultur und Genuss“
mit dem Nostalgiebus
von Klassenreisen**



Mehr Infos auf der letzte Seite.



Freitag, der 26.02., 19.00 Uhr

BIER IM GLAS UND AUF DER GABEL

Die Braukünste der Brauerei Palmbräu sind in der Region hochgeschätzt. Heute stellt Ihnen der Braumeister höchstpersönlich seine liebsten Schätze vor, und gibt einige seiner Geheimnisse preis. Unsere Küche hat sich vom Gerstensaft inspirieren lassen und serviert folgendes Menü:

Menü

46,00 €

Menü:

Gebackenes Stubenkücken mit
„Maulbronner Dunkel“ abgelöscht
und lauwarmem Spitzkohlsalat

Hopfenessenz mit Ravioli

Spanferkel mit Braumalzkruste und
Zornickel-Schwarzbiersoße
auf gebratenem Wurzelwerk

Palmbräu Weißbier Tiramisu mit
Apfelconfit und Vanilleeis

März

Mittwoch, der 09.03. um 18:00h

IMPROTHEATER & LECKERBISSEN

Wir laden Sie ein, einen unvergesslichen Abend mit dem Improvisationstheater „Als Wir“, begleitet von unserer Improvisation in Form eines 4-Gänge-Überraschungsmenü, zu erleben.

Theater und Menü

59,00 €

Frische Unterhaltung von den Altmeistern aus Heidelberg. Eugen Gerein und Jürgen List lassen Ihre Wünsche Wirklichkeit werden. Aus jeder Vorgabe des Publikums entstehen Geschichten, Sketche oder feinstes Shakespearetheater. „Was Sie wollt“ ist hier Programm. Gereins markant körperliches Spiel verbindet sich mit List Wortakrobatik zu kongenialen Szenen, die vergessen lassen, dass sie aus dem Moment geboren sind. Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich entführen in den Kosmos der Improshow von Gerein & List.



Freitag, der 25.03.

FISCH UND BERGE

am Karfreitag

Heute steht traditionell die Fischküche im Mittelpunkt, hierzu haben wir uns ein besonderes Menü für Sie einfallen lassen.

3-Gänge-Menü ohne Waller 41,00 €

4-Gänge-Menü 49,00 €

Menü:

Tatar von der Lachsforelle auf
Kartoffelrösti mit Schnittlauchcreme
und Bergkräutersalat

Waller-Maultäschle im Bergpilzsud

Fang des Tages mit Estragonsoße
gebraten in Tiroler Speck
auf Birnen-Bohnen-Ragout

Kaiserschmarrn mit Apfel-Dreierlei



Sonntag, der 27.03. und Montag, der 28.03.

OSTERN AM WOLFSBRUNNEN

Zu den Osterfeiertagen bieten wir Ihnen eine kleine aber feine Auswahl an Speisen ganz nach Ihrer Wahl, oder auch in attraktiver Menüzusammenstellung.

Menü 1 29,00 €

Menü 2 39,00 €

Menü 3 49,00 €

Menü 1:

Feldsalat mit gehobeltem
Bergkäse und gerösteten Nüssen

Gebratene Lachsforelle mit
geschmortem Fenchel und
feinen Bandnudeln

Saftiger Schokoladenkuchen
mit marinierten Zitrusfrüchten
und Sorbet

Menü 2:

Getrüffelte
Schwarzwurzelcremesuppe

Rosa gebratener Rinderrücken
mit Speckbohnen und
Kartoffelgratin

Saftiger Schokoladenkuchen
mit marinierten Zitrusfrüchten
und Sorbet

Menü 3:

Gebratene Riesengarnelen
mit gestovtem Chicorée
und Orangen-Nage

Getrüffelte

Schwarzwurzelcremesuppe

Rosa gebratener Lammrücken
mit buntem Bohnenragout
und Kartoffelhaltern

Saftiger Schokoladenkuchen
mit marinierten Zitrusfrüchten
und Sorbet

April

Freitag, der 08.04., 19:00 Uhr

FINE WINE AND DINE

Weinabend mit Reichsrat von Buhl

Heute verwöhnen wir alle Ihre Geschmacksnerven mit einer exquisiten Auswahl an Weinen aus dem Hause Reichsrat von Buhl, und einem ebenso erlesenen Menü unserer saisonalen Küche.

Herr Küsters, Leiter der Vinothek im Hause von Buhl, wird seine Auswahl vorstellen, und alle Ihre Fragen gerne beantworten.

Menü inkl. Weinbegleitung und Vortrag 89,00 €



REICHSRAT VON BUHL

Menü:

Konfiertes Jungschweinebauch mit
Apfel-Chutney und Majorankraut

Saibling vom Steinachtal mit
Senfsabayon und Spinat-Raviolo

Zweierlei vom Kalb mit Champignons,
jungem Lauch und Kartoffelroulade

Allerlei vom Rhabarber

Mittwoch, der 13.04., 19:00 Uhr

TASTENKABARETT MIT AXEL PÄTZ

Axel Pätz begeistert sein Publikum mit seinem „Tastenkabarett“. Wir laden Sie herzlich ein, seinem Gesang und Klavierspiel zu lauschen und sich dabei von der Küche mit einem 3-Gänge-Menü verwöhnen zu lassen.

Kabarett und Menü

59,00 €



Mit seinen Erfolgsprogrammen „Die Ganze Wahrheit“ und „Das Niveau singt“ avancierte Axel Pätz zu einem Shooting-Star der deutschen Kabarett-Szene. Er heimste nicht nur reihenweise Kabarettpreise ein, sondern etablierte sich auch in TV-Sendungen wie „Satire-Gipfel“ und „Ottis Schlachthof“. Mit böartigem Witz und gekonnt makabren Liedern, zu denen er sich virtuos auf Klavier und Akkordeon begleitet, hat Axel Pätz auch mit seinem neuen Solo-Programm „Chill mal!“ an der Scherzgrenze der Gesellschaft Posten bezogen, um dort nicht nur in die Tasten, sondern auch seinen Mitmenschen kräftig auf die Finger zu hauen.

Menü:

Cremesuppe von jungen
Möhren mit Zandernocken
und Gartenkräutern

Rosa Rücken und knuspriger
Bauch vom Spanferkel mit
Kohlrabi-Senf-Strudel

Apfel in drei Texturen

Donnerstag, der 21.04., 19:00 Uhr

DIE FORELLE IN TON UND TOPF

in Kooperation mit dem
Freundeskreis Wolfsbrunnen e.V.

Die „Forelle“ spielte am Wolfsbrunnen immer eine Hauptrolle. Als Zuchtart wurde sie seit jeher hier gehegt und gepflegt. Vom Kurfürsten und seinen illustren Gästen bis in unsere Zeit immer gerne hier genossen, wird sie heute dazuhin noch besungen und besprochen.

Gesang, Vortrag und „Flying Forelle“ 29,00 €

Die Forelle

In einem Bächlein helle,
Da schoß in froher Eil
Die launische Forelle
Vorüber wie ein Pfeil.

Ich stand an dem Gestade
Und sah in süßer Ruh
Des muntern Fischleins Bade
Im klaren Bächlein zu.

Ein Fischer mit der Rute
Wohl an dem Ufer stand,
Und sah's mit kaltem Blute,
Wie sich das Fischlein wand.

Melodie – Franz Schubert, 1797–1828
Christian Friedrich Daniel Schubart, 1739–1791

So lang dem Wasser Helle,
So dacht ich, nicht gebricht,
So fängt er die Forelle
Mit seiner Angel nicht.

Doch endlich ward dem Diebe
Die Zeit zu lang. Er macht
Das Bächlein tückisch trübe,
Und eh ich es gedacht,

So zuckte seine Rute,
Das Fischlein zappelt dran,
Und ich mit regem Blute
Sah die Betrogene an.

Die ihr am goldenen Quelle
Der sicheren Jugend weilt,
Denkt doch an die Forelle,
Seht ihr Gefahr, so eilt!

Meist fehlt ihr nur aus Mangel
Der Klugheit, Mädchen, seht
Verführer mit der Angel!
Sonst blutet ihr zu spät!

Freitag, der 29.04.

DES KURFÜRSTEN LIEBSTES GEMÜSE

Es ist wieder soweit; ringsum spriesst das Grün
und alle Pflanzen tragen Knospen. Der edelste
Sproß unserer Region bleibt im Dunkel unserer
sandreichen Ebene verborgen. Heute frisch auf
dem Grenzhof gestochen, spielt er die Hauptrolle
an diesem Abend.

Menü 49,00 €
Menü mit Weinbegleitung 75,00 €

Menü:

Marinierter roher Spargel auf
marmoriertem Spargelmousse
mit Pumpernickel und Estragon

Cremesuppe vom Spargel mit
Flußkrebsschwänzen und Lauchschaum

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit
Morchelbutter auf gebratenem
Stangenspargel und Püree von jungen Erbsen

Spargel-Sauerrahm-Eis mit
Basilikum, Rhabarber und Mango



Mai

Donnerstag (Vatertag), der 05.05., ab 11:00 Uhr

JAZZFRÜHSCHOPPEN ZUM VATERTAG

Heute begrüßen wir alle Väter und Ihre Liebsten zu Beginn der Biergartensaison am Wolfsbrunnen. Bei sanftem Jazz, von „Johnny and the Jazzmen“, und guter Laune wird dies ein herrlicher Tag!

Für Technikfans präsentiert unser Partner „Stadt-safari“ seine Segways, an denen sich heute jeder-mann ausprobieren kann.



Von heute an gibt es an Wochenenden und an Feiertagen immer unser leckeres Weißwurstfrühstück mit frisch gebackenen Brezeln!

Außerdem gibt es wieder unsere beliebten Flammkuchen, sowie eine kleine Auswahl herzhafter Schmankerln und pffiffiger Freiluftgerichte. Und das auf weit über 100 Plätzen. Hier nehmen wir keine Reservierungen entgegen.

Dazuhin bieten wir Ihnen auf unserer Restaurant-Terrasse, direkt am Brunnen, eine kleine Auswahl gehobener Speisen aus unserer Gourmetküche. Hier sollten Sie Ihren Tisch frühzeitig reservieren.

Natürlich bewirten wir Sie auch schon ab den ersten warmen Tagen im Freien.



AB DEM 05. MAI:

Segway Tour „Wolfsbrunnen“

Mehr Infos auf der
letzte Seite.



Sonntag (Muttertag), der 08.05. Uhr

DER MUTTER ZUR LIEBE!

Wie sonst viel zu selten, feiern wir heute mit den Müttern dieser Welt diesen schönen Tag, der ihnen gehört. Damit die ganze Familie mitfeiern kann, haben wir uns einen klassischen Festtagsbraten heute nicht nehmen lassen!

Menü mit einem
Glas Sekt für die Mütter

35,00 €

Menü:

Bunte Frühlingsalate mit roh-mariniertem
weißen Spargel und geröstetem Sesam

Geschmorte Kalbsschulter in
Egerling-Rahmsoße mit knackigem
Marktgemüse und Butterknöpfle
oder

Auf der Haut gebratene Schnitte vom
Norweger Lachs mit Dijonsenschaum,
gebratene Blumenkohlröschen und
Kräuterkartoffelpüree

Dunkles und weißes Schokoladenmousse
mit Himbeer-Rhabarber-Kompott



Sonntag , der 15.05. und Montag, der 16.05.

PFINGSTEN AM WOLFSBRUNNEN

Am Pfingstsonntag und am Pfingstmontag bieten wir Ihnen eine kleine aber feine Auswahl an Speisen ganz nach Ihrer Wahl, oder auch als attraktive Menüs zusammengestellt.

Menü 1	29,00 €
Menü 2	39,00 €
Menü 3	49,00 €

Menü 1:

Klassische
Spargelcremesuppe
mit Einlage

Knusprig gebratene
Maishuhnbrust mit Rieslingschaum
und Gemüse-CousCous

Frische Erdbeeren
mit Vanilleeis

Menü 2:

Salat von knackigen
Frühlingsgemüsen mit
Ziegenkäseschaum

Pochierte Zanderschnitte
auf würzigem Blattspinat
und Kräuterkartöffelchen

Allerlei von
der Erdbeere

Menü 3:

Spargelsalat mit frischen
Gartenkräutern und Löwenzahn

Saiblingsfilet mit Kohlrabi-
Vanill ragout und Korbelsöße

Presse vom Duroc Landschwein
mit gebratenem jungen
Brokkoli und Mandelnocchi

Allerlei von der Erdbeere



Bio, naturtrüb,
feingehopft...
einfach lecker!



HANDGEMACHT



DE-ÖKO-006
EU-Landwirtschaft

Donnerstag, der 26.05., ab 19:00 Uhr

BBQ MIT LIVEBAND CLOU

Unser erstes BBQ-Event macht Lust
auf den Sommer.

Ein umfangreiches Salatbuffet und unglaublich
zarte und herzhaft Versuchungen direkt aus
unserem Smoker laden zum Schlemmen ein. Dazu
auf Eis gebettete Sommerweine und die Klänge
unserer beliebten Akustikband „Clou“.

Frisch geräucherte Fischfilets sind heute
die Hauptdarsteller.

An Vegetarier und Fleischliebhaber haben
wir auch gedacht!

Salate und Spezialitäten vom Smoker ab 15,00 €



Juni

Freitag, der 03.06.

ALLERLEI VOM KREBS

Im Frühsommer gibt es nichts Besseres als einen Schluck Rosé zum Krebs.

Menü

55,00 €



Menü:

Sülze von grünem Spargel
und Flußkrebse auf
eingemachten Karotten

Krebscappuccino mit Korbelschaum

„Leipziger Allerlei“

Das Original mit

Flußkrebsschwänzen, Spargel,
frischen Morcheln, jungem
Kohlrabi, süßen Erbsenschoten,
jungen Fingermöhren und
Blumenkohlrischen

Beerenkorb mit Tonkabohneneis

Freitag, der 10.06.

EM-BIERGARTEN 2016

Zur Eröffnung der EM 2016 in Frankreich und unseres EM-Biergartens, haben wir die „Barmänner im Quadrat“ eingeladen, die uns prickelnde und erfrischende Cocktails servieren.

Übertragung aller Spiele (open air) vom 10.06. bis 10.07.2016. Keine Platzreservierung möglich.

Alle Cocktails

8,00 €



Samstag, der 18.06. und Sonntag der 19.06., ab 11:00 Uhr

SOMMERFERST

Anlässlich der Fertigstellung des Bauvorhabens Wolfsbrunnen mit Gastronomie, Tagungsräumen und Museum, laden wir Sie herzlichst zu unserem Festwochenende ein.

Übertragung aller EM Spiele an den Festtagen.

Samstag

12:00 Uhr Fröhschoppen mit Blaskapelle

14:00 Uhr Bandprojekte auf der großen Bühne

19:00 Uhr „Me and the Heat“
auf der großen Bühne

22:00 Uhr DJ im Gewölbekeller

Sonntag

12:00 Uhr Weißwurstfrühstück mit Fanfarenzug

14:00 Uhr Circus Peperoni
mit Akrobatik auf der Bühne

16:00 Uhr Freddy Wonder und Band
auf der großen Bühne

19:00 Uhr Ausklang

Donnerstag, der 30.06., ab 19:00 Uhr

BBQ MIT LIVEBAND CLOU

Der zweite BBQ-Abend am Wolfsbrunnen.

Diesmal lassen wir dem Fleisch den Vortritt. Hausgemachte Würste vom Wild, Hüftdeckel vom Rind, saftiger Schweinenackel und vieles mehr.

Unser umfangreiches Antipasti- und Salatbuffet macht den BBQ-Abend zu einer runden Sache.

Salate und Spezialitäten vom Smoker ab 15,00 €



Ausfahrten mit dem Nostalgiebus

(für Gruppen ab 12 Personen)

Buchen Sie für sich und Ihre Freunde, Mitarbeiter oder auch Tagungsteilnehmer doch eine unserer Ausfahrten im 1954er Nostalgiebus unseres Partners Klassen-Reisen. Sie können diese als Rahmenprogramm zu einer bei uns stattfindenden Veranstaltung buchen. Preis auf Anfrage.

„Kultur und Genuss“

Nachdem der im Originalzustand erhaltene Oldtimerbus bereits über 1,4 Millionen Kilometer abgspult hat, ist er immer noch in bester Form, um Sie zu entführen.

Mit bis zu 28 Gästen in einem, oder auch 56 Gästen in zwei Bussen, erleben Sie bei unterhaltsamer Reisebegleitung 90 Minuten lang eine kleine Reise um und durch Heidelberg.

Abfahrt und Ankunft sind am Wolfsbrunnen. Hier servieren wir Ihnen, wunschgemäß vor oder nach der Ausfahrt, unser kurpfälzisches Nostalgiemenü.

Ausfahrt mit Begrüßungssekt und Menü

49,00 €

Stadtsafari

Heidelberg in geführten Touren mit dem Segway erkunden. Ab dem 05.05.2016 finden, vom Neckarmünzplatz aus, täglich Touren mit Rast am Wolfsbrunnen statt.

Teilen Sie dieses einzigartige Heidelberg-Erlebnis mit Ihren Mitarbeitern, Tagungsteilnehmern, oder im Freundeskreis.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt in unserem Biergarten bei knusprigen Flammkuchen und einem kühlen Getränk.

Eine erste Runde können Sie am 05.05.2016 bei unserer Biergarteneröffnung drehen. Neugierig? Dann freuen wir uns auf Ihren Besuch.

Nähere Informationen finden Sie ab März 2016 auf den Websites:

www.restaurant-wolfsbrunnen.de
www.stadtsafari.com



Restaurant Wolfsbrunnen · Wolfsbrunnensteige 15 · 69118 Heidelberg
EMAIL info@restaurant-wolfsbrunnen.de · **TELEFON** 0 62 21 37 37 92