

Unsere Klassiker!

Abendessen als Gourmet – Dinner in 4 Gängen

Neben unserem abwechslungsreichen à la carte - Angebot im Restaurant „Ilmenau“, verwöhnen wir Sie gern auch einmal mit einem leckeren 4-Gang-Menü im Takt der Jahreszeiten. Ein schöner Anlass, sich bei den Lieben zu bedanken oder Freunde und Kollegen mit einem Gutschein zu beschenken.

Zeit: ab 18.00 Uhr

Preis: 40,00 € pro Person

Wir bitten um Tischreservierung!

Gabelbach – Lunch (Jeden Sonntag, außer an Feiertagen)

Wir erwarten Sie mit abwechslungsreichen Salaten, Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts an unserem reichhaltigen Lunch-Bufferet.

Zeit: von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr

Preis: 25,00 € pro Person inklusive Orangensaft und Kaffee

Kinderermäßigungen:

Kinder bis 6 Jahre 25% / Kinder bis 12 Jahre 50 %

„Kaffeeklatsch à la carte“ (täglich)

Großes Kuchenbuffet mit leckeren Torten und Thüringer Blechkuchen aus der hauseigenen Bäckerei, leckeren Eisvariationen und frischen Waffeln zum „selberbacken“ – mit Früchten, Schokolade oder nur gepudert.

Zeit: von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Die „Bodenlose“ Kaffeetasse (sonntags)

Unser Klassiker: **Der „Gipfelstürmer“**

Ein Windbeutel an Vanilleeis, gefüllt mit Schattenmorellen und Sahne. Und dazu duftender Kaffee, so viel Sie möchten.

Zeit: von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Preis: 5,80 € pro Person

Tischreservierungen

sind für alle Angebote unbedingt erforderlich.

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks. (George Auguste Escoffier)



Täglich „Herzlich willkommen“

Restaurant „Ilmenau“ mit historischer Terrasse

Zum Mittagessen à la carte

Zeit: 12.00 Uhr – 14.00 Uhr

Zum Abendessen à la carte

Zeit: 18.00 Uhr – 22.00 Uhr
Küchenschluss: 21.30 Uhr

Restaurant „Wintergarten“ oder „Hirtenwiese“

mit Sonnenterrassen

Zur Kaffeezeit

Zeit: 14.00 Uhr – 17.00 Uhr

Regionalität, Nachhaltigkeit und Frische unserer Produkte sind für uns selbstverständlich. Wild aus heimischer Jagd, Lamm aus eigener Haltung und Fisch u.a. aus dem nahen Vessertal, bürgen für die Qualität unseres Angebotes.

Wir wünschen Ihnen schon heute einen angenehmen Aufenthalt und einen Guten Appetit!

Der Gabelbach-Gutschein

Schenken Sie Besonderes für besondere Menschen.

Der Gabelbach-Gutschein ist dafür die ideale Geschenk für Ihre Liebsten, Freunde, Verwandten, Geschäftspartner oder Kollegen. Wenn Sie nicht festlegen möchten, ob der Gutschein für ein romantisches Gourmet-Dinner, eine wohltuende Verwöhn-Massage, Entspannung im 1000m² Gabelbach SPA oder für einen entspannten Kurzurlaub eingesetzt werden soll, dann sind unsere Wertgutscheine genau das Richtige. Das Besondere: Der Beschenkte entscheidet selbst, in welchem Bereich des Hotels er den Gutschein einlöst. Wir beraten Sie gern!

Vorschau Veranstaltungstermine 2020

14.02.2020 - Christina Rommel: „Schokolade - Das Konzert“

für Gaumen, Augen, Ohren und Seele

19.-21.06.2020 - Gabelbach Bergrennen

Kulinarisches rund um das Rennen


23.08.2020 - Sommerfest auf Gabelbach

Handwerkermarkt & Genussmeile

**Ausführliche Informationen erhalten Sie unter
www.hotel-gabelbach.de**

Genuss, Kultur und Natur im Thüringer Wald.

BERG & SPA Hotel GABELBACH GmbH | Am Gabelbach 1 · 98693 Ilmenau

 Folgen Sie uns auf facebook

Tel.: +49 (0) 36 77 / 860-0

Fax: +49 (0) 36 77 / 860-222

E-Mail: info@gabelbach.com

www.hotel-gabelbach.de

Änderungen vorbehalten. Stand: November 2019



BERG & SPA HOTEL
GABELBACH
GENUSS · KULTUR · NATUR

MARKTPLATZ DES GENUSSES Januar - Juni 2020

Auf diesen Seiten präsentieren wir Ihnen, auf 777 m Höhe, unserer kulinarischen Angebote saisonaler, heimischer und internationaler Küche, modern interpretiert.



Kulinarischer Kalender

10. Januar – 27. Januar 2020

„Gabelbacher Knödelei“

Alles rund um den Thüringer Kloß. Wir servieren Ihnen Klöße in verschiedenen Variationen von herzhaft bis süß. Für jeden Geschmack ist etwas dabei.

29. Januar – 17. Februar 2020

Moin, Moin „Rostocker Fischwochen“

Genuss in der Fastenzeit ist kein Widerspruch. Wer gerne Fisch isst, kann sich in der kalten Jahreszeit auf F(r)isch von der Ostsee freuen. Auf vielfältige Weise kreieren wir Ihnen Fisch zu leichten und feinen Gerichten.

Vormerken

14. Februar 2020

Valentinstag „Liebe geht durch den Magen“

Wir erwarten Sie mit einem Meer von Kerzen und einer Atmosphäre voller Romantik. Nehmen Sie sich wieder mal Zeit für Zweisamkeit und überraschen Sie die/den Liebste/Liebsten mit dem Klassiker: „Dinner für Zwei“.

Unser Menü zum Valentinstag

ein Tête-à-Tête in 3-Gängen im Restaurant & dem 4. Gang:
Christina Rommel: „Das Konzert“ im „Blockhaus“

Sektempfang

Scampi „Hot & Spicy“

in Orangen-Chilisud gegart mit Wasabi-Mayonnaise,
Apfel-Sellerieperlen und Wildkräutersalat

Granatapfelsuppe

mit Vanillekräpfen

Rosa gebratenes Kalbsrückenmedaillon im Kräutermantel

auf Portweinjus, aphrodisierendem Gemüse und Kartoffelbaumkuchen

Schokoladenkonzert zum Dessert

Während Christina Rommel und Band facettenreich die Bandbreite ihres Könnens präsentieren, bereitet der Chocolatier Köstlichkeiten aus Schokolade, die von Schokoladenmädchen serviert werden.

Ein Festival für alle Sinne!

Menüpreis: 84,00 € pro Person

„Romantik bringt die Liebe zum Laufen und hält sie am Leben“

19. Februar – 10. März 2020

„Tierisch Irisch“

„Highlights von der grünen Insel“

Die „Grüne Insel“ ist reich an Burgen und Schlössern. Herzhafte Steaks, Irish Stew, Lamm und irischer Whisky prägen die Kulinarik dieses Landes. Genießen Sie bei uns Whiskey und irische Spezialitäten.

12. März – 31. März 2020

„Flammkuchen, die Vielfalt seiner Art“

Flammkuchen ist eine Spezialität aus dem Elsass, der benachbarten Pfalz und Baden. Grundlage des Flammkuchens ist ein sehr dünn ausgerollter Boden aus Brotteig. Der traditionelle Belag besteht aus rohen Zwiebeln, Speck und einer Creme aus Sauerrahm, die nur leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt ist.

05. April – 22. April 2020

„Ganz schön be“Lämmert“

Ausgesprochen zart und aromatisch, so präsentieren sich unsere Lammspezialitäten in Begleitung.

Festliche Ostertage auf Gabelbach

„Es ist das Osterfest alljährlich für den Hasen recht beschwerlich“ (Wilhelm Busch)

Karfreitag | 10. April 2020

Großes Fischbuffet

Zeit: ab 18.00 Uhr

Preis: 30,00 € pro Person

Ostersonntag & Ostermontag | 12. & 13. April 2020

Oster – Lunch auf Gabelbach

... auf die Suche nach dem goldenen Ei

Eine fröhliche, farbenfrohe und köstliche Zeit. Wir erwarten Sie zu unserem leckeren und abwechslungsreichen Spezialitätenbuffet und empfehlen Ihnen zur Verdauung einen Kräuterlikör aus eigener Herstellung oder einen Oster-Spaziergang zum „Kickelhahn“.

Zeit: von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr

Preis: 30,00 € pro Person inklusive Orangensaft und Kaffee



24. April – 24. Juni 2020

„Spargel sticht Erdbeere“

Spargel aus Thüringen – ausgestochen gut!

Edel, lecker, rank und schlank – früh geerntet noch von Hand. Freuen Sie sich auf ein fantasievolles Zusammentreffen des Edelgemüses mit hervorragendem Wein aus der Region.

Vormerken

10. Mai 2020

Muttertag

Sagen Sie auf kulinarische Weise „Danke“ zu der Frau, die jeden Tag zu Hause für das leibliche Wohl der ganzen Familie sorgt und bereiten Sie Ihr eine besondere Freude mit einer Einladung zu unserem köstlichen Familien-Lunch auf Gabelbach.

Denn Mutti ist die Beste!

Zeit: von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr

Preis: 30,00 € pro Person inklusive Prosecco, Orangensaft und Kaffee

Jeden Mittwoch im Monat Mai!

Die Maischolle - die zarteste Versuchung seit es Plattfische gibt
„Komm geh' mit angeln, sagte der Fischer zum Wurm“ (Bert Brecht)

Zeit: ab 19.00 Uhr

31. Mai 2020

Pfingsten

Pfingst – Lunch auf Gabelbach

Genießen Sie feine Speisen vom Spezialitätenbuffet und bei einem Spaziergang danach, die herrliche Bergluft.

Zeit: 12.00 Uhr - 14.30 Uhr

Preis: 30,00 € pro Person inklusive Orangensaft und Kaffee

„Pfingsten, das liebliche Fest, war gekommen! es grünten und blühten
Feld und Wald; auf Hügeln und Höhen, in Büschen und Hecken
Übten ein fröhliches Lied die neuermunterten Vögel“
(Johann Wolfgang von Goethe; Auszug Reineke Fuchs)

