

Erleben Sie Gaumenfreuden!

Reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze für einen besonderen Abend!



Lassen Sie sich von den Geschmacksparaten neueste kulinarische Sommerideen präsentieren und genießen Sie dazu hochwertige Weine bester Erzeuger. Um rechtzeitige Anmeldung wird gebeten, die Tischplätze sind begrenzt.

Ein Auszug aus unserer Weinkarte am 3. August:

- Von Othegraven, 2011er Gutsriesling, Günther Jauchs Weingut
- Villa Huesgen: Riesling „by the glass“, ausgezeichnet mit »Die besten Weingüter in Deutschland 2012«
- Warwick Estate: Three Cape Ladies, ein südafrikanischer Rotwein mit vielschichtiger Würze

Im Fokus am 10. August:

Weine von Siegbert Bimmerle aus Baden. Dazu regionale Infos zum Anbaugebiet und den beiden Linien des Weinhauses.

Wir freuen uns auf Sie! Ihr Marco Hauschildt
& das Team der Geschmacksparaten



4-Gänge-Menü am Freitag 3. August ab 19 Uhr

So schmeckt der Sommer

Carpaccio von Thunfisch & Räucherlachs,
dazu Mango & Chili

Sellerieschaum mit Jakobsmuscheln & Himbeeren

Rinderfilet mit Schalottensauce,
Honigkarotten & Salbei-Gnocchi

Apfelsüppchen mit Tête de Moine & Wasabi

Menüpreis inklusive begleitender Weine



3-Gänge-Menü am Freitag 10. August ab 19 Uhr

Bimmerle Degustationsmenü

Tartar vom Kalbsfilet mit Pesto und Wachteile

Doradenfilet mit Thymiansauce,
Peperonata & Meersalzkartoffeln

Maccaparfait mit Gewürzkirschen
& Bimmerle-Zabaione

Menüpreis inklusive begleitender Weine



ANMELDUNG & TICKETS

an der Info in unserem Markt

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt,
Aktionsweine nur solange der Vorrat reicht.