

Die Ecovin & Slow Food Gourmet-Reise Badische Bioweine des Jahres 2005 in der Gastronomie

Eine unabhängige Jury aus Fachleuten der Weinwirtschaft, Fachhändlern, Gastronomen und Weinfachjournalisten hat am 12. April 2005 rund 200 badische Weine aus biologischem Anbau verkostet.

Die Weine wurden nach Ihrer Eignung zur Begleitung eines Menüs kategorisiert und bewertet. Die Auswahl der Besten in den jeweiligen Kategorien wurde zu den "Badischen Bioweinen des Jahres 2005" gekürt. Was liegt also näher, als für diese ausgezeichneten Bioweine auch die entsprechenden Gerichte zusammen zu stellen?

In Zusammenarbeit mit badischen Gastronomen bieten wir Ihnen eine Reihe von Weinmenüs mit den Badischen Bioweinen des Jahres 2005 an. Für alle Weinkenner und Genießer ist dies sicher die beste Möglichkeit, diese Spitzenweine aus biologischem Anbau im genussvollen Zusammenspiel zu erleben.

Sonntag, den 2. und Montag den 3. Oktober 2005 um 19.00 Uhr

Gasthaus zum Kaiserstuhl

Lothar und Walburga Koch

79235 Vogtsburg-Niederrotweil, Tel. 07662-237, Fax 9350727

www.gasthaus-zum-kaiserstuhl.de

Die Menüfolge

Kaiserstühler Törtle vom Spitzwegerich

Vitello Tonato, mariniertes Kalbfleisch auf einer Thunfischsoße mit buntem Herbstsalátle und Löwenzahnkapern

Topinambur-Schneckenragout mit Estragonhollandaise

Würziges Süppchen vom Liebesapfel mit Franzosenkraut

Frischlingsbraten mit einer Trauben-Walnussoße, knackiges Herbstgemüse und Igelkartoffeln

Reifer Käse mit unseren eingelegten Silvanertrauben

Duell von Traubenmostcreme und Spätburgunderrahmeis an Ruländerschiffle mit der Zitronenmelisse

Preis inkl. Weine, Mineralwasser, Kaffee, pro Person 75 Euro

Anmeldung beim Gasthaus zum Kaiserstuhl, Tel. 07662-237, Fax 07662-9350727.



Gourmet- Reise 2005

