

ANMELDUNG

zur kulinarischen Weinprobe am 10. Dezember 2011

im Hotel Restaurant zur Post, Beginn 19.00 Uhr.

Name: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Anzahl der Personen: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

**Verbindliche Anmeldung bitte per Fax
an Weingut Peth-Wetz: Fax 06244 - 44 94
oder Hotel Restaurant zur Post:
Fax 02202 - 977 7849**

Wir empfehlen Ihnen eine rasche Reservierung
wegen der begrenzten Teilnehmerzahl.



kulinarische Weinprobe



im Restaurant



Weingut Peth-Wetz

Alzeyer Str. 16
67593 Bernersheim
Tel: 06244 - 4424
Fax: 06244 - 4494
info@weingut-peth-wetz.de
www.weingut-peth-wetz.de

Hotel Restaurant zur Post

Altenberger-Dom-Straße 23
51519 Odenthal
Tel: 02202 - 977 780
Fax: 02202 - 977 7849
E-Mail: info@hotel-restaurant-zur-post.de
www.zurpost.eu

am

10. Dezember 2011



kulinarische Weinprobe

am
10. Dezember 2011



im Restaurant

Schlotziges aus der Küche trifft auf Powervolles aus dem Keller. Die Genusslieferanten Alejandro und Christopher Wilbrand und Christian Peth treten mit ihren Kreationen in Wettstreit um die Gunst Ihres Gaumens. Gegenseitig entlocken sie sich im Gespräch die kleinen Geheimnisse ihrer Zunft und berufliche Anekdoten zum Schmunzeln.

MENÜ

Kleiner Gruß aus der Küche
Chardonnay & Spätburgunder Sekt brut

Pave von Gänseleber und geräucherter Gänsebrust
Bratpfelmus, Butterbrioche und Akazienhonigeis mit Meersalz
2009 Riesling Mandelbrunnen

Filet vom Red King Salmon auf Sauerkraut/Kartoffelschaum
und einem Kopfsalataufguss
2010 Chardonnay & Weisser Burgunder

Sous Vide gegarter Schweinebauch mit Jakobsmuscheln
Trüffelschaum, Mock Turtle Vinaigrette und Schwarzkümmelöl
2010 Riesling Hasenlauf • 2008 Spätburgunder Rotenstein

Rehrücken in „Bergischer Erde“, gegrillte Wassermelone
Waldpilzcanonelo und Rotkohlmarmelade
2009 Chardonnay unfiltered • 2009 Cabernet Franc

Tarte Tatin mit vorweihnachtlichen Aromen
2009 Cabernet Sauvignon

Trilogie von Blue Stilton
2009 Riesling Trockenbeerenauslese

Pro Person EUR 99,-

Genussgarantie: Die Küche behält sich je nach Lieferfrische
und Qualität vor, einzelne Produkte zu ändern.

Für alle jene, die noch nicht nach Hause wollen und auf den
Geschmack gekommen sind, findet im Anschluss eine
lockere Steh- und Talkweinprobe mit den Genusslieferanten
des Abends und weiteren Weinen statt.

