

GALA-MENÜ

Sommerliche Impressionen!

KULINARISCHES SCHLOSSFESTIVAL

4./5. Juli 2008

Weinschlösle

Schloss Affaltrach

Beginn 19.00 Uhr

Baumann Rosé EXTRA TROCKEN
Sekt b.A. Württemberg

AMUSE GUEULE

2006 Trollinger (gekühlt)

PIFFERLUNGE IM BRICKTEIG

2007 Chardonnay TROCKEN

AN FRISEESALAT

2007 Riesling Classic

JAKOBSMUSCHEL
MIT ERBSEN, CURRY UND
MACADAMIANÜSSEN

2006 Muskatrollinger

Durch den Abend
führen Sie

Uwe Linder
Höhenrestaurant Wartberg
Heilbronn

Thomas Baumann
Schloss Affaltrach

und

2007 Sauvignon blanc TROCKEN
2006 Lemberger TROCKEN

ROTBARBENFILET
AUF LAUWARMEN SALAT
VON BOHNENKERNEN, OLIVEN
UND TOMATEN

Baumann Riesling Brut
Sekt b.A. Württemberg

>> aufgegossen auf <<

LIMETTENSORBET

Hotel-Restaurant an der Linde

2002 Rotwein Barrique TROCKEN
2007 Cuvée weiß Barrique TROCKEN

GESCHMORTES UND GEBRATENES
VOM KALB MIT
GRÜNSPARGEL UND BUBASPTITZLE

◆ ◆ ◆

◆ ◆ ◆

Der Abend
wird musikalisch untermault.

2007 Riesling Auslese

VARIATIONEN VON
RHABARBER UND ERDBEEREN MIT
SCHOKOLADEN-CHILLEIS

◆ ◆ ◆

Andreas Cantzler · Florian Hemrich
Hotel-Restaurant zur Sonne
Bad Friedrichshall

Ludwig Kiefer · Thomas Rieck
Hotel-Restaurant an der Linde
Neckarsulm