



FLAIR PARK-HOTEL
ILSHOFEN ★★★★★

Einladung zur

33. Kulinarischen Weinprobe

Samstag, 9. November 2024

Empfang ab 18:31 Uhr | Menübeginn 19:00 Uhr



„GALIMA“ Ein ganz besonderer Abend mit literarischen Parodien vom Heiligen St. „Martin“ (Fernsehmoderator Martin Seidler) und exklusivem 5-Gang Gourmet-Menü mit deutsch-italienischer Weinbegleitung präsentiert von Natalie Lump



Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,

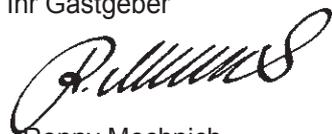
nach 34 Jahren befindet sich unser Hotel seit Juni fast komplett im Umbruch und wir sind mittendrin uns für die Zukunft neu aufzustellen!

Trotz dieser heißen Umbau- & Renovierungsphase möchten wir es nicht versäumen, auch 2024 noch einmal ein kulinarisches Ausrufezeichen zu setzen. Aus diesem Grund, laden wir Sie von ganzem Herzen am **09.11.2024** um **18:31 Uhr** zur Teilnahme an der **33. Kulinarischen Weinprobe** mit dem Namen „**GALIMA**“ ein.

Erleben Sie ein genussreiches, literarisches, unterhaltsames und auch Wein-tastisches 5-Gang Gourmet-Menü mit allem was dazu gehört. Moderiert von Eric Parthun, begleitet von Sommeliere Natalie Lumppp, den ausgewählten Weinen von Mario Mollo und dem Weingut Dr. Baumann, beste Unterhaltung von Fernsehmoderator Martin Seidler, Zwei-Sterne-Koch „Boris Rommel“ sowie den Meisterköchen Janko Hilliges, Markus Wolf und Carsten Lang, führt Sie unser Team durch diese kulinarische Sinnesreise.

Freuen Sie sich auf ein Feuerwerk der Gastlichkeit und einen Abend in bester Gesellschaft, wir freuen uns auf Sie!

Ihr Gastgeber



- Ronny Mechnich -

und das Team vom Flair Park-Hotel Ilshofen

RESERVIERUNG erforderlich / Abendgarderobe erwünscht!



Martin Seidler

Freuen Sie sich auf einen „ganz“ besonderen Abend. Die St. Martins Legende kennt jeder, aber mit Ulrich Harbeckes Buch „Mantel, Schwert und Feder“ wird sie zum literarischen Geniestreich und von Martin Seidler zu perfekt passender Klaviermusik vorgetragen ein unglaublicher Hörgenuss! Genießen Sie diese literarische Parodien auf höchstem Niveau! Harbecke lässt die großen deutschen Dichter den heiligen Martin rühmen – und zwar jeden auf seine Weise, ob der Sprüche klopfende Busch, der zynische Brecht oder auch der verträumte Eichendorff. Wenn Seidler die großen Dichter gefühlvoll interpretiert, werden die Zeilen musikalisch umrahmt.



Natalie Lumppp

Wein eröffnet für mich neue Wege, in andere Landschaften, andere Länder, andere Kulturen und vor allem zu anderen Menschen. Faszination und Freude am Wein weiterzugeben - das durfte ich zu meinem Beruf machen. Wein trinken ist eine Sache - zugegeben eine sehr schöne! Aber Wein zu verstehen ist noch einmal eine ganz andere Dimension, die auch das Trinken zu einem viel größeren Erlebnis macht.



Weingut Dr. Baumann

Das Weingut Dr. Baumann bewirtschaftet heute eine Rebfläche von mehr als 50 Hektar. Authentische Weine aus Spitzenlagen, in südlich exponierten Steilhängen angelegt, sind das Ergebnis aus Boden und Mikroklima. Begleitet von unserem unermüdlichen Streben nach höchster Qualität und Mut zu innovativen Experimenten in der Vinifizierung. Eine wunderbare Voraussetzung für den Sortenspiegel des Weinguts. Viele unserer Rebanlagen sind über 20 Jahre alt.



Boris Rommel, 1984 in Karlsruhe geboren, startete seine Karriere mit einer Koch-Ausbildung im Restaurant des 5-Sterne-Hotels Erbprinz in Ettlingen. Es folgten weitere lehrreiche Jahre wie bsw. im Colombi Hotel in Freiburg, im Schlosshotel Bühlerhöhe sowie in der Villa Hammerschmiede. Seit Februar 2016 ist Rommel im mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Wald & Schloßhotel Friedrichsruhe Gourmet-Restaurant „Le Cerf“.

Amuse Gueule

Flammierte Gänseleberpraline auf Quittengelee
karamellisierter Mozzarella mit Tomaten-Sugo und Basilikum

IMPULS Weißburgunder Brut Flaschengärung
Sekt b. A. Baden, Sektkellerei Schloss Affaltrach
Spumante Ribolla Gialla / Az. Fossamala / Friuli

Galima-Menü 5 Gänge

Geräucherte Gänsebrusttranche
mit zweierlei Cavolo rosso, Pinienkerncreme und Feldsalat

Weingut Dr. Baumann PROLOG trocken 2022
Con Vento IGT Toscana Castello del Terriccio 2022



Kürbis-Ravioli mit Cima di Rapa und Salsiccia

Weingut Dr. Baumann Weißburgunder trocken 2022
Chiaretto di Bardolino DOC Classico / Veneto, Casetto 2023



Capasanta „Rossini“ mit Fregola Sarda
Kerbelknollen-Mousseline und Marsala-Espuma

Weingut Dr. Baumann Rosé trocken 2023
Langhe Rosso DOC / Piemont, Valdinera Mollo Selection 2022



Kross gebratene Brust vom Mäusdorfer Landgockel
Vin Jaune Sauce, Duett von der Karotte und
getrüffeltem Kartoffelkrapfen

Weingut Dr. Baumann Merlot trocken 2020
Tassinai IGT Toscana Ross Castello del Terriccio 2019



Adoro la mela - Tiramisu
mit Birnensorbet und marinierten Beeren

Weingut Dr. Baumann Spätburgunder Beerenauslese 2023
Moscato D'Asti Piemont / Az. Arione



**Küchenmeister
Janko Hilliges**
Culinary Chef
Rieber GmbH & Co. KG.
urbanharbor food lab



**Küchenmeister
Markus Wolf**
Dozent an der Bergius
Berufsfachschule in FFM
und ehem. Team-Chef der
Bundeswehr- & Jugend-
köche Nationalmannschaft
(mehrfacher intern. Team-
Goldmedaillengewinner)



Mario Mollo
Sommelier
Chef De Cuisine



Riccardo Ricci
Trüffel- & Feinkosthändler



Eric Parthun
Moderator
Kreativbox

Anmeldung

Hiermit buche ich/wir verbindlich – bitte ankreuzen, vollständig ausfüllen und per E-Mail oder Fax an:
info@parkhotel-ilshofen.de | Fax: 07904 703-222

- Bitte reservieren Sie mir ____ Platz/Plätze zur „Kulinarischen Weinprobe“ am **Samstag, den 9. November 2024** um **18.31 Uhr** im Flair Park-Hotel Ilshofen. Preis pro Person 169,00 € (Speisen & Getränke inkl.).
- Bitte reservieren Sie mir ____ Komfort EZ zum Sonderpreis von 125,- € und/oder ____ Komfort DZ zum Sonderpreis von 165,- € vom _____ bis _____ (Preis/Zimmer inkl. Frühstück).
Dieser Preis ist nur in Verbindung mit der Veranstaltung „Kulinarische Weinprobe“ gültig.
- Bitte informieren Sie mich über aktuelle Veranstaltungen. E-Mail: _____

Vor- und Nachname Teilnehmer: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

Mit freundlicher Unterstützung von:



Flair Park-Hotel Ilshofen | Parkstraße 2 | 74532 Ilshofen
Tel. 07904 703-0 | Fax 07904 703-222 | info@parkhotel-ilshofen.de | www.parkhotel-ilshofen.de

