



FLAIR PARK-HOTEL
ILSHOFEN ★★★★★

Einladung zur

30. kulinarischen Weinprobe

Samstag, 13. November 2021

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



*„Italien zu Gast in Hohenlohe“
„L'Italia ospite in Hohenlohe“*

Kulinarische Weinprobe mit Natalie Lump
und Sternekoch Boris Rommel



Herzlich Willkommen



Liebe Gäste,

nach 2 Jahren Zwangspause laden wir Sie am 13. November 2021 zur **30. Kulinarischen Weinprobe**, einer Veranstaltung für Körper, Geist und Seele recht herzlich ein.

Erleben Sie zu diesem Jubiläum Spitzengastronomie der Extraklasse: Moderiert von Weinexpertin und Sommelière **Natalie Lumpp** und **Eric Parthun** mit kulinarischen Geniestreichen von Sternekoch **Boris Rommel** und **Janko Hilliges** sowie ausgewählten Weinen von **Christian Stahl** und rassigen italienischen Weinen von den Feinkosthändlern **Riccardo Ricci** und **Mario Mollo**. Lassen Sie die Seele baumeln und sich nicht nur den Ohrenschmaus von **Helmut Nake** am Klavier auf der Zunge zergehen.

„Italien zu Gast in Hohenlohe“ lautet das Motto und es wäre toll, wenn auch Sie als Gäste dabei wären und wir gemeinsam eine kulinarische Genussreise erleben. Willkommen in der Toskana Schwabens – wir freuen uns auf Sie!

Ihr Gastgeber

- Ronny Mechnich -

und das Team vom Flair Park-Hotel Ilshofen

PS: Damit unsere Champagner-Liebhaber nicht zu kurz kommen, reichen wir zum italienisch-deutschen Empfang auch ein Glas Jacquart.



Kulinarischer Ohrenschmaus
von **Helmut Nake**



Der Winzerhof Stahl ist jünger als die meisten Weinberge, die von ihm aus bewirtschaftet werden. Vermutlich deshalb fiel es **Christian Stahl** leicht, auf fränkische Wein-Folklore zu verzichten. Stattdessen präsentiert er zeitgemäße fränkische Weinkultur auf hohem Niveau. Seine Weine finden Anklang beim anspruchsvollen Publikum und in der aktuellen Weinliteratur werden sie positiv besprochen (Gault Millau 3 Trauben, Vinum 3,5 Sterne, Falstaff 3 Sterne, Eichemann 3,5 Sterne, Winzer des Jahres 2018 u.v.m.).



Natalie Lumpp (bekannt aus Funk und TV), Deutschlands führende Weinexpertin absolvierte eine Ausbildung zur Hotelfachfrau und agierte danach als Chef de Rang in führenden Häusern wie der „Traube Tonbach“ und dem Hotel „Bareiss“ in Mitteltal. Von 1992 bis 1998 war sie im Restaurant „Bareiss“ zunächst als Sommelière, dann als Chef-Sommelière tätig. Von 1998 bis 2000 leitete sie das Restaurant „Imperial“ des Schlosshotels Bühlerhöhe bevor Sie sich im Jahre 2000 selbständig machte.

Empfang

Antipasti mit mediterranem Ciabatta und Bauernbrot der Wild Bakers

Winzerhof Stahl „Blanc de Noirs“ 2019 Brut
Champagne Jacquart, Brut Mosaïque

Menü & Weine

Hohenloher Rinder-Carpaccio mit schwarzem Trüffel Kerbel-Crème und Kürbis

Winzerhof Stahl, Silvaner 2020
Roero Arneis 2020 DOCG Azienda Valdinera / Piemont



Caponata in weißem Tomatenschaum, Gambero Rosso und Hohenloher Hartkäse mit Apfelmust-Gel

Winzerhof Stahl „Cyriakusberg“ Scheurebe 2020
Caciara Sangiovese DOP Azienda Ottaviani 2019



Sanft gegarte Lachsforelle mit Franciacorta Vinaigrette Basilikum-Rouille, Spitzkohl und Guanciale Schinken

Winzerhof Stahl „Steinmauer“ Chenin Blanc 2020
Sole Rosso Sangiovese Riserva 2018 Azienda Ottaviani / Romagna



„Ossobucco Deluxe“ Rinderfilet mit Jakobsmuschel, Urkorn-Jus auf Fregola Sarda und Wurzelgemüse mit Wildkräutern

Einzerhof Stahl „Sonnenstuhl“ Chardonnay 2019
Chianti Classico (BIO) 2016 Cantalici / Toscana



Trilogie von Zabaione, Tiramisu und SORBETTO MELA VERDE (grünem Apfelsorbet)

Winzerhof Stahl „Blanc de Blancs“ 2019 Brut
Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto Primitivo 2017 DOC / Apulien

Guten Appetit!
Buon appetito!



Boris Rommel, 1984 in Karlsruhe geboren, startete seine Karriere mit einer Koch-Ausbildung im Restaurant Erbprinz in Ettlingen. Es folgten weitere lehrreiche Jahre wie beispielsweise im Colombi Hotel in Freiburg, im Schlosshotel Bühlerhöhe sowie in der Villa Hammerschmiede 2011 bis 2012 führte sein Weg erstmals nach Friedrichsruhe. Seit Februar 2016 ist Rommel nun zurück und kreiert seine Menüs für das traditionsreiche Haus. Diese Küchen-Philosophie zeichnet der Guide Michelin 2018 sogar mit dem zweiten Michelin-Stern aus.



Eric Parthun
Moderator



Janko Hilliges
Chef to Chef
Manager/Nestlé



Mario Mollo
Sommelier
Chef De Cuisine



Riccardo Ricci
Feinkosthändler

Anmeldung

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

- Bitte reservieren Sie mir ____ Platz / Plätze zur „Kulinarischen Weinprobe“ am **Samstag, den 13. November 2021** um **18.31 Uhr** im Flair Park-Hotel Ilshofen. Preis pro Person 109,00 € (Speisen & Getränke inkl.).
- Bitte reservieren Sie mir ____ Comfort EZ zum Sonderpreis von 90,- € und / oder ____ Comfort DZ zum Sonderpreis von 135,- € 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