FLAIR PARK-HOTEL
ILSHOFEN ★★★★

Einladung zur

35. Kulinarischen Weinprobe

„Zerstören Sie bitte nicht den Blumenaufbau“

Unterhaltsame Hommage an das Leben in den 20er und 30er Jahren
mit klassischer Grand-Hotel Küche und ausgewählten Weinen
aus Deutschland und Frankreich

Samstag, 14. November 2026

Beginn 18:31 Uhr mit festlichem Empfang

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste,
liebe Freunde der gehobenen Gastronomie und erlesenen Weine,

wir laden Sie hiermit herzlich zur 35. Kulinarischen Weinprobe im Flair Park-Hotel Ilshofen ein.

Freuen Sie sich auf eine kulinarische Zeitreise, bei der sich Gerichte der klassischen Grand-Hotel-Küche und ausgewählte Weine aus Deutschland und Frankreich begegnen und durch eine Hommage von Christoph Sauer unterhaltsam an die Lebensart der 1920er- und 1930er-Jahre erinnert.

Genießen Sie das von unseren Gastköchen und unserem Küchenteam kreierte exklusive 5-Gänge Menü und lassen Sie die Tradition der gesellschaftlichen Zusammenkunft der damaligen Zeit wieder aufleben.

Wir freuen uns darauf, Sie zu einem besonderen Abend voller Genuss, Gastfreundschaft und stilvoller Unterhaltung begrüßen zu dürfen.

Mit herzlichen Gastgebergrüßen

Ronny Mechnich
Geschäftsführer

Niyazi Eroglu
Geschäftsführer

und das Team vom Flair Park-Hotel Ilshofen

Wir empfehlen eine frühzeitige Reservierung / Abendgarderobe erwünscht!

5 Gänge / 10 Weine 179,– € pro Person

Musikalisch-literarische Unterhaltung

Was ist eigentlich der sprichwörtlich „gute Ton“? Christoph Sauer hat nachgeschlagen – bei Autoren alter und neuer Schule. Schon im Alten Rom gab der Dichter Ovid seinen Zeitgenossen Ratschläge für stilvolles Anbandeln. Auch bei Knigges Nachfolgern findet sich Erstaunliches: „Formen Sie auch nicht aus Brot kleine Kügelchen.“ Mit feinsinnigem Humor und musikalischer Eleganz führt Christoph Sauer durch die Geschichte der guten Manieren.Stilvolle Evergreens wie „Ich küsse Ihre Hand, Madame“ begleiten diesen charmanten Streifzug. Sie werden überrascht sein, wie modern unsere Vorfahren bisweilen waren.

Ausgewählte Weine aus Deutschland und Frankreich

Rouven Fritzenschaft von Victoria Weine Bad Mergentheim begleitet Sie fachkundig durch seine französiche Weinauswahl.

Entscheiden Sie dann selbst wie sich die deutschen Weine aus dem Weingut Dr. Gänz im direkten Vergleich zur französischen Auswahl präsentieren.

Dr. Gänz Wein & Sekt

Das Weingut Dr. Gänz an der Nahe wird in der 3. und 4. Generation mit Leidenschaft und Fachkompetenz geführt. Tradition, Innovation und Naturverbundenheit prägen die Philosophie.

Das Sortiment umfasst charaktervolle Weiß- und Rotweine sowie hochwertige Sekte aus traditioneller Flaschengärung.

Empfang

Crémant Brut Blanc 1851, Bouvet Ladubay, Loiretal
Victoria Weine, Bad Mergentheim

Riesling extra dry – Sekt klassische Flaschengärung
Sauvignon Blanc (alkoholfreier Sekt)
Dr. Gänz Wein und Sekt

Trilogie von der Ente
Birnenconfit | eingelegte Waldpilze | Brioche

2024 Les Premières Grives, Domaine du Tariquet, Gascogne
Victoria Weine, Bad Mergentheim

2024 Grauer Burgunder Spätlese trocken
Dr. Gänz Wein und Sekt

Kraftbrühe vom Ochsenschwanz
Julienne | Sherry | Markknödel | Chester Stange

2021 Argali Blanc, Château Puech-Haut, Südfrankreich
Victoria Weine, Bad Mergentheim

2025 !ZNÄG ROSÉ Cabernet Sauvignon & Pinot Noir
Dr. Gänz Wein und Sekt

Wolfsbarsch
Champagnerkraut | Beurre blanc | Petersilienwurzel

2023 Chablis Vau Renard, Maison Lavantureux, Burgund
Victoria Weine, Bad Mergentheim

2025 Sauvignon Blanc trocken
Dr. Gänz Wein und Sekt

Hirschrücken „Baden-Baden“
Wacholderjus | Sellerie-Mousseline | glasierter Rosenkohl
Preiselbeeren | Kartoffelkrapfen

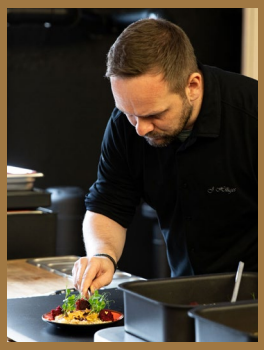
2019 Volnay „Vieilles Vignes“, Maison Roche de Bellene, Burgund
Victoria Weine, Bad Mergentheim

2024 Blauer Spätburgunder Rotwein trocken
Dr. Gänz Wein und Sekt

Birne „Helene“
Pochierte Birne | dunkle Schokolade | Vanilleeis | geröstete Mandeln

2011 Rasteau Vin Doux Naturel, Perrin & Fils, Rhônetal
Victoria Weine, Bad Mergentheim

2025 Würzer Spätlese mild
Dr. Gänz Wein und Sekt



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

Kilian Baumann
Gastronomie
HUGO BOSS

Timo Holzinger
Küchenchef
Schwarz Restaurant-
betriebe

Anmeldung

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

- ◯ Bitte reservieren Sie mir ____ Platz / Plätze zur **„Kulinarischen Weinprobe“** am **Samstag, 14. November 2026** um **18:31 Uhr** im Flair Park-Hotel Ilshofen. Preis pro Person 179,00 € (Speisen & Getränke inkl.).
- ◯ Bitte reservieren Sie mir ____ EZ zum Sonderpreis von 130,00 € und / oder ____DZ zum Sonderpreis von 170,00 € vom _____ bis _____ (Preis/Zimmer inkl. Frühstück).
  Dieser Preis ist nur in Verbindung mit der Veranstaltung „Kulinarische Weinprobe“ gültig.
- ◯ Bitte informieren Sie mich auch künftig über aktuelle Veranstaltungen. E-Mail: _____

Vor- und Nachname Teilnehmer: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Mit freundlicher Unterstützung von:

VICTORIA WEINE

Dr. Gänz
WEIN UND SEKT

Teinacher

Rieber
M E T A cooking

FLAIR PARK-HOTEL
ILSHOFEN ★★★★

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