

Klang

Freitag, 2. Februar 2018
„Drive Combo“



Die vierköpfige Combo „Drive“ interpretiert Coversongs auf eine ganz eigene Art und Weise. Das Spektrum an Musik ist dabei sehr breit gefächert und reicht von Songs der 50er-Jahre bis hin zu aktuellen Charthits.

Samstag, 3. Februar 2018
„The Night Live Band unplugged“



The Night Live Band - der Name steht für internationale Top-Musiker, Hits aus Pop, Soul und Jazz gepaart mit charmanthem Entertainment.
Die verzaubernde akustische Besetzung wird ihnen ein ganz besonderes musikalisches Highlight bieten.

Keller Küche Klang

2. + 3. Februar 2018
ab 18 Uhr

Preis pro Ticket 49,00 €
Tageseintrittskarten inklusive
aller angebotenen Speisen und Getränke.
Teilnahme nur mit gültiger Eintrittskarte möglich.
Gültigkeit der Eintrittskarte nur an einem
der beiden Veranstaltungstage.
Reservierung erbeten!

WO DER HAHN KRÄHT
Altenbergweg 11
74223 Flein

T +49 (0) 7131 – 50 81 – 0
F +49 (0) 7131 – 50 81 – 66

info@wo-der-hahn-kraeht.de
www.wo-der-hahn-kraeht.de



Keller Küche Klang

Keller Küche Klang

2. + 3. Februar 2018
ab 18 Uhr



WO DER HAHN KRÄHT

WEINGUT
**RAINER
BAUER**

BETTELÄCKER 1 · 74388 TALHEIM
TEL. 07133 960420 · FAX 960422
WWW.WEINGUT-RAINER-BAUER.DE
INFO@WEINGUT-RAINER-BAUER.DE

Keller

Küche



Probieren Sie ganz zwanglos an den verschiedenen Stationen die passenden Weine vom Weingut „Rainer & Martin Bauer“ sowie die Weine aus unserem „Schick'schen“ Weingut. Erleben Sie die Weine mit allen Sinnen und entdecken Sie mit Anke Schäffer, der zertifizierten Weindozentin (LVWO), die Geheimnisse der Aromen.



WEINGUT
**RAINER
BAUER**

BETTELÄCKER 1 · 74388 TALHEIM
TEL. 07133 960420 · FAX 960422
WWW.WEINGUT-RAINER-BAUER.DE
INFO@WEINGUT-RAINER-BAUER.DE

An Live-Cooking-Stationen
in unseren Gasträumen und in der Küche erwarten Sie verschiedene Köstlichkeiten, welche direkt vor Ort probiert werden können.

Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts als Flying Buffet und direkt zum Probieren, beispielsweise aus dem BBQ-Smoker, direkt vom Herd oder aus dem Holzbackofen!

Unter anderem erwarten Sie*:

Schwäbische Frühlingsrolle

mit Weißkraut, selbstgemachter Blutwurst und Senfsaatpanade

Hamburger 3.0

Wildschweinfleischküchle

im Kartoffel-Sauerteigbrötchen mit Rotkrautchutney und spicy Speckcreme

Tatar vom Fjordlachs

mit Ingwer, Gurken- und Wasabischmand im Knusperröllchen



Rote Forelle warm geräuchert
mit Thymian-Kartoffelragoût und Rote Bete-Zwiebel-Chutney

Barbarie Entenbrust

mit Sesam-Kartoffelpüree

Geschmortes Bäckle und Satéespieß vom Hohenloher Jungbullen „dry aged“

mit Senfrübchen und Schupfnudeln

Focaccia & Flammkuchen

Glacierte Kalbshaxe

in Spätburgundersauce mit Schwarzwurzeln und gebratener Semmelterrine

Dessertvariationen,

zum Beispiel:

Geeister Lolli von weißem Arabica Kaffee

mit Gewürzananas Sous Vide

Schmandcreme mit kandierten Orangen

Warmer Schokoladenbiskuit Valrhona

„Noir Orange“

Schokoladendegustation

(handgeschöpfte Schokoladen aus der Schell Schokoladenmanufaktur)

Käsedegustation aus regionale Käsereien

*Auszug der Speisen, Änderungen vorbehalten.