

# Klang

Freitag, 14. Februar & Samstag, 15. Februar  
„Drive Combo“



Auf vielfachen Wunsch sorgt auch in diesem Jahr die vierköpfige Combo „Drive“ für beste Laune und den richtigen Klang. Drive Combo 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.



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 Klang

14. + 15. Februar 2020  
ab 18 Uhr

Preis pro Ticket 69,00 €  
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

14. + 15. Februar 2020  
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



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 einer zertifizierten Weindozentin (LVWO) die Geheimnisse der Aromen. Unser Kellermeister Martin Bauer lässt Sie bei Fassproben tief in das Holzfass blicken.



**Schnapsnase:  
Nur riechen und gewinnen!**

Testen Sie Ihr feines Näschen und nehmen Sie bei Erfolg eine Flasche edles Destillat mit nach Hause.

# Küche

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\*:*

## Frische Tagliatelle

mit Wintertrüffel  
aus dem Parmesanlaib

\*\*\*

## Hamburger 5.0

Gewürz-Laugenweckle mit Kalbfleischküchle,  
scharfe Röstzwiebelkrem mit Piment déspelette

\*\*\*

## Fjordlachstatar

mit Wasabischmand, Kaviar und Gurkengel

\*\*\*

## Crème Brûlée von Arabica Kaffee

mit Clementinensorbet auf Mascarpone mousse

\*\*\*

## »Live Backstation«

Köstlichkeiten aus unserem Steinbackofen

\*Auszug der Speisen, Änderungen vorbehalten.

