



come
to
keller
2012



INFOPOST
Ein Service der Deutschen Post

FRANZ KELLER SCHWARZER ADLER | BADBERGSTRASSE 23 | 79235 VOIGTSBURG – OBERBERGEN

come
to
keller
2012

Weingenuss mit besten Empfehlungen von



Fairmont
HOTEL VIER JAHRESZEITEN
HAMBURG



come
to
keller
2012

Einladung



Fritz Keller

Fritz Keller, Oberbergen 26.01.2012



„Come to Keller“ in Hamburg

WILLKOMMEN AM 24. UND 25. FEBRUAR

Erleben Sie Weingenuss, wie Sie ihn sonst nur bei Franz Keller Schwarzer Adler in Oberbergen kennen – direkt in Ihrer Nähe: Willkommen bei „Come to Keller“ im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg! Entdecken Sie die besten Weine aus Bordeaux und Burgund sowie feinste Gewächse unseres Hauses in einmaliger Feinschmecker-Atmosphäre. Wir freuen uns auf Sie.



16 Uhr: Weinprobe

ZUM ENTDECKEN

Wir beginnen mit einer Weinprobe, die Sie die schönsten Tropfen Frankreichs und des Kaiserstuhls entdecken lässt. Feinste Gewächse aus Bordeaux, Burgund und unseren Kellern. Da bleiben für Weinkenner keine Wünsche offen.

Die vollständige Auswahl unserer weit über 30 zu verkostenden Weine präsentieren wir Ihnen vor Ort. Herausgegriffen sei hier nur ein besonders bemerkenswerter Wein aus unserem Restaurantkeller, für den allein sich das Kommen bereits lohnt:

🍷 1982 Château La Lagune 3e Cru Classé

Peter Klefisch und Franek Dickhoff begrüßen Sie vor Ort. Genießen Sie mit ihnen diese und weitere Weine und lassen Sie sich fachkundig begleiten. Und wenn Sie mögen, bleiben Sie doch zum Menü.



19 Uhr: Degustationsmenü*

ZUM GENIESSEN

Der Küchenchef Christoph Rüffer hat seinem Restaurant Haerlin zwei Michelin Sterne aus dem Herd gezaubert. Seit 2002 gibt der 38-jährige von hanseatischer Zurückhaltung geprägte Spitzenkoch hier den Geschmackston an – konzentriert, akzentuiert, klar. Mit reduzierten und pointierten Kompositionen hat Rüffer die Haerlin-Küche in ein neues Zeitalter geführt. Seine Philosophie: „Wir gehen mit drei, vier Bestandteilen auf dem Teller das Thema kreativ an und wollen es dann auch treffen.“

Das Gastgeber-Hotel Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten ist Inbegriff europäischer Grandhotellerie. Hier erleben Sie historischen Charme und großen Luxus. Alle 156 Gästezimmer und Suiten sind 2008 renoviert worden und präsentieren sich in jungem, detailfreudigem Design. Auch die Veranstaltungsräume faszinieren durch ihre historische Ausstattung und bieten einen prächtigen Hintergrund zur warmen, verbindlichen Gastlichkeit des Hauses.

** Die Veranstaltung beginnt pünktlich. Die Reihenfolge der Tischvergabe erfolgt nach Zeitpunkt der Anmeldung.*



Menü

ZUR VORFREUDE

Saibling als Tatar & gebeizt, grüner Spargelsalat & Rhabarber-Vinaigrette
2010 CLARENDELLE ROSÉ inspired by Cht. Haut-Brion



Trio von der Gänseleber
mit glacierten Trauben & Sorbet von weißen Blüten
2011 Jechtinger Eichert GEWÜRZTRAMINER
Auslese – Fassprobe Franz Keller Schwarzer Adler



Cremesuppe von gerösteten Maronen
mit Maine-Hummer & schwarzem Wintertrüffel
2010 Oberbergener Bassgeige WEISSBURGUNDER
Franz Keller Schwarzer Adler
2007 CLARENDELLE BLANC inspired by Cht. Haut-Brion



Wolfsbarsch mit Rauchschinken
Limonenstampf & Kalbskopf-Gemüse-Nage
2010 Oberbergener Bassgeige GRAUBURGUNDER „Vum Steinriesen“
2010 GRAUBURGUNDER „S“
Franz Keller Schwarzer Adler



Zweierlei von der Taube mit Rote Bete & Bergpfefferjus
2009 Oberbergener Bassgeige SPÄTBURGUNDER
Auslese „Vum Kähler“ – Magnum
2009 SPÄTBURGUNDER Franz Anton – Magnum
Franz Keller Schwarzer Adler



Lammrücken mit Olivenkruste, Kichererbsenpüree & Peperonata
2004 & 2005 CLARENDELLE ROUGE inspired by Cht. Haut-Brion



Marmorierter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Amarena Kirscheis & Honig-Mandel-Zabaione
2003 CLARENDELLE AMBERWINE inspired by Cht. Haut-Brion

Preis inkl. Kaffee & Wasser 125,- Euro / pro Person

Ja, ich möchte am 24. oder 25.2.2012 bei „Come to Keller“ teilnehmen. Hiermit melde ich mich zu einem der beiden Termine von „Come to Keller“ am 24. oder 25.2.2012 in Hamburg an. Meine Anmeldebestätigung erhalte ich per Post.

Ich nehme teil am Degustationsmenü (125,- Euro) am:

Freitag, 24.2. Samstag, 25.2. jeweils pünktlich um 19.00 Uhr

mit _____ Personen. Zuvor komme ich zur Weinprobe: ja nein

Ich komme nur zu Weinprobe am:

Freitag, 24.2. Samstag, 25.2. jeweils um 16.00 Uhr mit _____ Personen.

Ich kann leider nicht teilnehmen,
bitte aber um telefonische Info, wie ich dennoch an der exklusiven Belieferung teilnehmen kann.

Datum, Unterschrift

EINFACH AUSFÜLLEN, ABRENNEN, ABSCHICKEN, FERTIG.

Deutsche Post 

ANTWORT

Franz Keller Schwarzer Adler
Badbergstraße 23
79235 Vogtsburg – Oberbergen

Bitte
frankieren,
falls Marke
zur Hand