

## Sehr geehrte Spargelgenießer und Weinfreunde,

am Vorabend zum Muttertag möchten wir mit Ihnen ein ganz besonderes kulinarisches Event erleben. Wir kochen und genießen gemeinsam online ein frühlingshaftes 3-Gänge-Menü im „*Bierhäusle Stil*“ kreiert von Karl Schweier, Eigentümer des Bierhäusle in Freiburg und seinem Chefkoch Sven Schneider. Dazu präsentiert Franz Herbster Weine aus dem aktuellen Jahrgang seines Weinguts.

Sie erhalten von uns eine zusammengestellte Spargel-Menübox, bestehend aus den Zutaten, der Weinauswahl und den Rezepten. Zudem senden wir Ihnen zwei Tage zuvor ein Anleitungsvideo für die Zubereitung.

Die Zutaten sind größtenteils schon küchenfertig vorbereitet. Spargel, Schinken, Erdbeeren und Eier sind regionale Produkte in bester Qualität. Die Menübox kann wahlweise für 2 oder 4 Personen bestellt werden.

Während der Veranstaltung werden 5 Weine präsentiert und verkostigt, die in einzigartiger Harmonie mit dem Menü stehen. Da die vorgestellten Spezialitäten viel Frische besitzen, können Sie die geöffneten Flaschen noch bis zu 8 Tage nach Anbruch genießen.

Für die Übertragung nutzen wir den Anbieter „BBB“. Dazu erhalten Sie von uns einen entsprechenden Link mit dem Sie einfach am Seminar teilnehmen können.

**Preis:** Spargel-Menübox für 2 Personen inkl. 5 x 0,75l Flaschen Wein **110,-€** (incl. MwSt.)

**Preis:** Spargel-Menübox für 4 Personen inkl. 5 x 0,75l Flaschen Wein **150,-€** (incl. MwSt.)

Sie erhalten die Spargel-Menübox per Abholung am **Freitag den 7. Mai zwischen 15 und 19 Uhr** im Hotel Restaurant Bierhäusle oder im Weingut Herbster. Damit wir entsprechend planen können, geben Sie bitte **Personenanzahl** und **Abholort** bei der Anmeldung mit an.

Um Anmeldung bitten wir per E-Mail bis spätestens **3. Mai 2021** an [info@bierhaeusle.de](mailto:info@bierhaeusle.de) oder [info@herbster-weine.de](mailto:info@herbster-weine.de)

Wir wünschen viel Spaß bei der Zubereitung und Verkostung und freuen uns auf einen unvergesslichen genuss- und abwechslungsreichen Abend mit Ihnen!

**Ihre Familie Schweier, Familie Herbster und das gesamten Bierhäusle Team**

### Unser Menü

**Gruß aus der Küche** Vegetarischer Gemüsedipp mit Grissini  
2020er **Blanc de Noirs** Secco mousseux

**Vorspeise** Gefüllte Räucherlachsrollchen im Pumpnickelmantel  
an grünem Spargelsalat  
2020er Bollscheweiler Steinberg **Riesling** Kabinett trocken

**Hauptgericht** Badischer Stangenspargel, mit gemischtem Schinken,  
„Krazede“ und Sauce Hollandaise  
2020er Ehrenstetter Oelberg **Silvaner** Kabinett trocken  
2020er Kirchhofener Kirchberg **Chenin Blanc** Kabinett trocken

**Süßes Finale** Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren und grünem Pfeffer  
2019er Kirchhofener Batzenberg **Weissherbst** Kabinett feinfruchtig



Karl und Franz moderieren den Abend

### Kontaktdaten:

#### **Hotel Restaurant Bierhäusle**

Breisgauer Str. 41  
79110 Freiburg im Breisgau  
Tel.: 0761 / 8830-0

#### **Weingut Franz Herbster**

Krozinger Str. 36  
79238 Ehrenkirchen  
Tel.: 07633 / 40 67 095

# Online-Spargel-Happening

## 3-Gänge-Menü mit Weinprobe

## Samstag, 8. Mai 2021 von 19 bis ca. 21 Uhr

\*\*\*  
Hotel Restaurant  
**Bierhäusle**

Weingut  
**FRANZ  
HERBSTER**