

RESTAURANT



DREI KÖNIG

LÖRRACH



Sa, 24. März 2018
19.00 Uhr

Wein & Käse aus Südtirol: Clemens Waldthaler und Hansi Baumgartner

Clemens Waldthaler präsentiert seine Jahrgänge 2007 und 2009 aus der Magnumflasche. Dazu kreiert unsere Küche ein passendes 5-Gänge-Menü.

Der Sternekoch und Affineur Hansi Baumgartner steuert eine Auswahl seiner Käsespezialitäten bei.



Das Weingut Waldthaler befindet sich im sonnigen Südtiroler Unterland in Auer, südlich von Bozen, und wird mittlerweile in 7. Generation bewirtschaftet. Auer liegt auf einem Porphyrschutt-Kegel, welcher im Laufe der Jahrhunderte vom Schwarzenbach angeschwemmt wurde. Gerade diese Böden in leichter Hanglage eignen sich besonders für den Weinbau.

Seit 1983 werden unter dem geschützten Markenzeichen RAUT® die hochwertigsten Weine der Auer Lagen abgefüllt. Diese Weine werden aus selektioniertem Lesegut der Sorten Merlot, Lagrein und Cabernet gekeltert und mit größter Sorgfalt nach traditionellen Methoden ausgebaut. Die Reife erfolgt in der Regel für 3 bis 4 Jahre in kleinen Eichenfässern von 225–500 Litern. Erst nach einigen weiteren Monaten Flaschenreife verlässt ein echter RAUT® den Keller.

Den Käse steuert Sternekoch Hansi Baumgartner bei, der seit über 20 Jahren mit seiner Ehepartnerin Edith in der Nähe von Brixen, nördlich von Bozen, die Firma «DEGUST Affineur» führt.

Dort kombiniert er zu Käse die begehrtesten Zutaten und kreiert Veredelungstechniken, die in traditionellen Konservierungsmethoden wurzeln aber gleichzeitig innovativ und geschmacklich avantgardistisch sind.

Restaurant Drei König
Basler Strasse 169
D-79539 Lörrach

Menü

Presskopf vom Landschwein
mit Schalottenvinaigrette und Rettich

Südtiroler Schlutzkrapfen

Gebratenes Zanderfilet mit Krautflockerln
und Tiroler Speck

Geschmorte Kaninchenkeule
mit Polenta und Paprika

Südtiroler Käseauswahl
von Hansi Baumgartner

Das Menü kostet 75€/Person.
Sie entscheiden selbst, welche Weine
und Jahrgänge Sie probieren wollen und
bezahlen nur Ihre Konsumation.

**Wir freuen uns auf Ihre Reservation zu
diesem Anlass!**

Tel. +49 7621 425 83 33
info@restaurant-dreikoenig.de
Di–Sa 11.30–14.30, 17.30–24.00 Uhr