

## REGIONALE KÜCHE TRIFFT WEIN

Das Degustationsmenu von Katrin Neugebauer und der Kochwerkstatt mit 3-4 Winzern und einer Sektkellerei

Nach dem erfolgreichen Start in die Genuss-Kultur im letzten Jahr, begrüßen wir auch in diesem Jahr wieder Katrin Neugebauer, die durch die sensiblen Geschmacksnerven und unter der strengen Beobachtung von Sterneköchen wie Frank Rosin, Tim Raue, Alexander Herrmann und Alex Kumptner, sich bei der SAT.1 Kochshow „The Taste“ bis ins Finale kochte. Sie musste sich schlussendlich in einem spannenden Finale nur einem Gegenkandidaten unterwerfen und kochte sich damit auf einen hervorragenden Platz 2. Unter dem Motto „Regionale Küche trifft Wein“ wird Sie uns, mit jedem Gang ihres Degustationsmenus, erneut die hohe Schule der Kochkunst präsentieren.



Die Winzer werden uns entsprechend korrespondierende Weine vorstellen, welche Ihnen als Probe serviert werden. Einleitend haben wir eine Sektkellerei eingeladen, mit denen wir den Abend beginnen werden. Die Tropfen die Ihnen am besten munden können natürlich auch für den Genuss zu Hause bestellt oder gekauft werden.

Freuen Sie sich mit uns auf einen kulinarischen Abend der Spitzenklas-

se, wie immer Open Air auf dem Platz am Kurweiher.

(Wein- und Sektprobe sowie eine Flasche Wasser sind pro Tisch sind im Preis inbegriffen, weitere Getränke sind am Weinstand erhältlich.)

**Mittwoch, 18.06.2025**

19:00 Uhr

Bühne am Kurweiher

**Eintritt € 59,00**

Preis inkl. Speisen, Sekt- und Weinprobe (Tickets nur im Vorverkauf, keine Abendkasse)