

# minibar

C A F É & V I N O T H E K



## **20.9.19, 18:00 Uhr, 29€ p.P. Craft Beer Tasting mit der Ratsherrnbrauerei Hamburg**

Die Ratsherrnbrauerei und wir – eine Love-Story. Als wir vor über zwei Jahren einen regionalen, jungen und experimentierfreudigen Partner gesucht haben, der uns stets mit dem neuesten Bier, das der Norden zu bieten hat, versorgt, fiel die Wahl schnell auf Ratsherrn. Der Erfindergeist des Braumeisters ist unendlich und wir freuen uns, dass unser toller Partner Tilman von Ratsherrn euch wieder die 5 allerneuesten Biere frisch aus dem Gärbottich präsentiert! Dazu serviert Küchenchef Uwe Büsing herzhaftes Brotzeitplatten!

\*\*\*

## **5.10.19, 18:00 Uhr, 39€ p.P. Wein aus Bio-Anbau - die „besseren“ Weine?**

Am 5.10. werden wir uns einem hochaktuellen wie bedeutsamen Schlagwort widmen: dem „Biowein“. Schmeckt der denn ausschließlich nach Most und Hefe oder wie ein richtiger Wein? Keine Sorge, der schmeckt – und wie! Patrick Kebekus, einer der Geschäftsführer der Alten Post, passionierter Weintrinker und Bioverfechter, wird Sie charmant durch diese Weinverkostung mit 10 Weinen und passenden Snacks durch den Abend begleiten.

\*\*\*

**27.10.19, 18:00 Uhr, 75€ p.P.**  
**Wine & Dine: 5 Gänge und zehn Weine von & mit Stefan Weise**

Stefan Weise und Andra Hansen kennen sich lange und haben schon 2009 gemeinsam im Restaurant Königshof in München gearbeitet – Andra als Praktikantin und Stefan als Restaurantleiter. Stefan ist ein wirklicher Freund unseres Hauses geworden, nicht zuletzt durch seine Weine. Vor 10 Jahren hat er seinen ersten eigenen Wein gekeltert, aus Riesling-Reben des gepachteten Weinbergs mit dem Namen „Neumagener Rosengärtchen“ seines Freundes und Winzer Franz-Joseph Eifel. Mit dem Jahrgang 2018 jährte sich die Abfüllung seiner überragenden Weine zum 10. Mal – Grund genug eine Deutschlandtour zu machen. Stuttgart, Köln, Berlin, Büsum – klar! Alle 10 Jahrgänge von Stefan's Weinen werden als Begleiter eines edlen 5-Gang Menüs verkostet. Ein absolutes Highlight, das Gourmetherzen pochen lässt und Büsum nicht alle Tage hat.

\*\*\*

**2.11.19, 18:00 Uhr, 29€ p.P.**  
**Winzerabend mit Axel Pauly (Mosel)**

Die Weine von Axel Pauly sind uns das erste Mal 2018 in einem tollen Restaurant in Düsseldorf begegnet. Der Wein (damals ein 2015er unfiltrierter Weißburgunder) und sein Etikett waren so besonders wie einprägsam. Ein Jahr später auf der „Prowein“ in Düsseldorf trafen wir Axel wieder und nach erneuter Verkostung war klar: diese wahrhaft sensationellen Weine dürfen wir Ihnen nicht vorenthalten.

Und voilà: am 2.11. wird Axel Pauly persönlich zu uns kommen und Ihnen seine aktuelle Weinkollektion präsentieren!