## Geführte Themendegustationen | Das Repertoire 2020/21



Mit ausgewählten Themen, Master-Classes, Vertikalproben, Raritäten und genussreichen Wein- und Speiseempfehlungen sowie neuen Ideen für experimentierfreudige Weinliebhaber (z.B. Exoten-Tasting's) gibt es bei Torsten Forcke Wine Events® nunmehr seit 20 Jahren genussreiche Events. Nach der Wein-Volljährigkeit habe ich nunmehr das 20. Jubiläumsjahr erreicht, was mich zu einigen ganz besonderen Verkostungen im Laufe der nächsten Monate veranlasst. Seit herzlich eingeladen, Eure Lieblingsveranstaltung in privatem Rahmen mit individuellem Programm auszusuchen.

Ab sofort biete ich zu div. interessanten Themen und meist "einmaligen" Sortierungen **geführte Themendegustationen** als Pauschalkonzept für Gruppen an. Gerne unterbreite ich Ihnen ein individuelles Angebot.

Speisen aller Art können nach Abstimmung zugebucht, im Restaurant der Veranstaltung oder daheim produziert werden. Für externe Veranstaltungen werden Eventkosten für Location, Logistik und Catering nach Aufwand und Kundenwunsch hinzukommen. ... und jetzt aufgepasst: Schnellübersicht alphabetisch

ARNADO CAPRAI | Meister des Sagrantino 9
Blank Bottle Rückblick 4
BRUNELLO Raritäten & Spezialitäten 9
CHARDONNAY worldwide 2
Eileen Hardy Shiraz u ADW Vertikalen 13
Exoten 3
Frankreich: Entdecke Pay's Doc 11
Frankreich: Jahrgangsvergleiche | linkes vs rechtes Ufer 11
Gereifte Lateinamerikanische Spitzenweine 14
Gründungsjahrgang 2000 – weltweit 1
Jahrgangsvergleiche länderübergreifen 2
Kalifornien TOP Jahrgänge & Sortenvielfallt 12
KNIPSER Raritäten 7
Madiran – Aufstieg in den Olymp: Vignobles BRUMONT 11

Marques de Grinon Raritätenprobe 10
Österreich: 5
Österreich | Südafrika 14.000 km und doch ähnlich 3
Pinot Noir | Spätburgunder 8
Pinot Noir worldwide 2
Regionale Rebsorten entdecken 2
RIESLING GG | GRÜNER VELTLINER Reserven: 1
Selektion kostBARe Weine: 1
Trends & Tradionelles aus Südafrika 4
Vertikalprobe COMETA Planeta 9
VIGNALTA'S GEMOLA Vertikalprobe 9

# Themen & Vergleichende Degustationen



Mallorcas Manufakturweine 10

Der **Gründungsjahrgang 2000 – weltweit ziemlich gut!** Geführte Verkostung mit Weinen aus 2000 z.B. von Bodegas de Weinert (Argentinien), ADW und Coriole (Australien), Vina El Principal, La Velona, Argiano, Dupont, Isole i Olena, Avignonesi, San Patrignano, Benanti, Planeta, Mont du Toit u.a.

Termine folgen aber gerne nach individueller Terminvereinbarung! Es lohnt sich – so viel sei versprochen!

**RIESLING GG & GRÜNER VELTLINER Reserven**: Pauschalpreis für 6 Weine in der Gruppendegustation ab € 200,-

#### Selektion kostBARe Weine by TFWE:

6 Weine der aktuellen Selektion als Gruppendegustation mit Tapas.-



## Geführte Themendegustationen | Das Repertoire 2020/21





**CHARDONNAY worldwide**: Waaaahhhnsinn was der Keller so hergibt ©

Bitte die Longlist ansehen! - Pauschalpreise für eine kundenindividuelle Gruppendegustation oder nach individueller Auswahl.

Korrespondierende Fisch, Fleisch, Veggi Gerichte & Brot, Wasser nach Vereinbarung.



PINOT NOIR around the world

Analog zum Chardonnay arragniert

#### Regionale Rebsorten entdecken: 4 Länder | 12 Weine

Spaniens Region **BIERZO** ist wenig bekannt, gleichwohl sie nördlich an das Vinho Verde Gebiet in Portugal angrenzt. Godello, die autochthone weisse Sorte schon gar gar nicht. Entdecken wir gemeinsam 3 Varianten des Ausbaus dieser Sorte im 1. Flight.

**Bulgarien** hat sich hervorragend entwickelt und kann mit regionalen Sorten wie "Marselan", "Melnik" oder "Mavrud" spannende Rotweine ausbauen. Wir degustieren 3 Weine.





**Griechenland** verbindet der Urlauber und Restaurantbesucher jahrzehntelang mit Retsina. Gleichwohl hat Griechenland eine Vielzahl anderere Rebsorten wie Assyrtiko oder Xinomavro und spannende gute Blends aus internationalen Sorten im Angebot. In diesen flight geht klassisch zu: weiss – rosé – rot

Apulien ist seit Jahren zum Lieferanten eines absoluten Publikumslieblings geworden.
Allerdings gibt es bei Primitivo große Qualitätsunterschiede und die Region definiert sich über weitere kraftvolle rote Rebsorten, die im letzten flight vorgestellt werden.





#### **Jahrgangsvergleiche**

z.B. 1996 und 1997 Italien | Frankreich | Kalifornien | Australien

Zahlreiche Weine aus den guten – sehr guten Jahrgängen 1999, 2003, 2005, 2009, 2010, 2015 vorrätig.

Alle Themen können mit 8 – 12 Weinen aus verschiedenen Ländern und Weingütern dargestellt werden.



#### **EXOTEN**

Weine aus exotischen Behältern – Amphore, Steinfass, Betonei, Zementtank und Gäste aus der RAW- Szene Verkostung von ca .10 - 12 Weinen

- Grüner Veltliner & Traminer aus dem Betonei (Biodynamisch, Wagram)
- Chardonnay aus der Amphore (Biodynamisch, Burgenland)
- Müller-Thurgau, Frühroter Veltliner (Weinviertel, RAW)
- B1 (Steinfass, Steiermark)
- Chardonnay (Mallorca)
- Saperavi (Qvevri, Georgien)
- Sauvignon Blanc (Betonei, Südafrika)
- Vergelegen white Semillion & Sauvignon (whole bunch pressed, 225 I und 500 I barrels)
- Xarel-Lo (AMPHORA, Penedès ; organic)
- Inselweine (Azoren, Mallorca, Furteventura, u.a.m.)

Teilnahmebeitrag: ab € 75,- mind. 12

#### Österreich | Südafrika 14.000 km und doch ähnlich – oder?

Parallel Degustation mit Weinen von den ältesten Weinberg Böden der Welt (bis 900 Mio Jahren) und Weinen der Biodynamiker die es können!!

Teilnahmebeitrag: ab € 89,- p. Person abhängig von der Weinauswahl und Anzahl Teilnehmer!





#### **SÜDAFRIKA**

#### Trends & Traditonelles | Das Reifungspotential von Pinotage & Chenin Blanc

Neuheiten aus Swartland, Limitierte Weine aus der Manufaktur der Blank Bottle's oder ganz neu die Spider Piggys



Raritäten 20 Jahre zurück bis 1998 von Rustenberg, Rijks, Delheim, Bon Courage, Boekenhoutskloof, Marianne, Mont du Toit, Sanctum, Simonsig, Springfield, Tokara, Vilafonté, La Motte,

Teilnahmebeitrag: ab € 75,- p. Person abhängig von der Wein Auswahl und Anzahl Teilnehmer!

Pieter H. Walser's Blank Bottle Vinery: ein Rückblick



Weine aus den Anfangsjahren von Pieter werden seinen aktuellen blendenden Kreszenzen & Stories ggü. gestellt. Gäste geniessen Geschichten und Bilder aus der Manufaktur zusammen mit original Gerichten aus der Regenbogennation. So z.B. Bobotee & Geele Riz, Butternutsuppe, Melktarte.



## Österreich

...viel mehr als Zweigelt & Veltliner | Wählen Sie aus rd. 100 Weinen IHRE Entdeckungsreise durch die

Anbaugebiete!



Oder wir degustieren uns durch Ausnahme Jahrgänge im Vergleich wie z.B. 2002 || 2004



Beide Jahrgänge gelten als eher kühle, d.h. säurebetonte Jahrgänge, die aber sehr gute Rotweine hervorbrachten.

Steinzeiler und Blaufränkisch vom IBY genießen Kultstatus und Kennern der Materie. Beide Winzer tragen den Titel des Weinakademikers der ersten Stunde

Auch Birgit Braunstein mit dem Oxhoft (Kultwein schon in Pauls' Zeiten, Michi Wenzel mit der Lage Bandkräften sowie Giefings Kartdinal und handverlesene Weine der PANNOBILIE Winzer aus Gols bieten ein illustres Spektrum dieser beiden Jahrgänge.



Wir verkosten in 4 Flights:

- Blaufränkisch
- Blends auf Basis des Blaufränkisch
- Blends mit Bordeläser Sorten
- Spezialitäten

Zum Schluss darf der "Schmarrn" mit einem Ausbruch selbstverständlich nicht fehlen.

Paketpreise für die Gruppendegustation nach individuellen Vorstellungen der Weinauswahl und Menü.



**Österreichs Weinviertel**: Geologische Besonderheiten an der Schnittstelle der Erdfrühzeit und dem Quartär | DAC Weine vs. Terroire

Verkostung von ca.12 Weinen

- Grüner Veltliner DAC aus 3 Weingütern
- Grüner Veltliner DAC Reserve aus 3 Weingütern
- Grüner Veltliner, Burgundersorten, Frühroter Veltliner u.a. 2x 3 Weine

Teilnahmebeitrag: ab € 69,- p. Person mind. 8 Teilnehmer









#### **DEUTSCHLAND**

Raritätenverkostung Weingut KNIPSER, Pfalz: ausgewählte Preziosen, 18 Jahre gesammelt von TF, verkosten wir heute in erlauchtem Kreise von max. 12 Gästen zusammen mit



Volker Knipser & TF (Location: im Weingut Knipser bei Brot, Wasser & Stories oder im Restaurant Halbstück mit korrespondierendem 7 gängigen Pfälzer Tapasmenü.

#### Mit dabei sind diese Kandidaten:

2000 Chardonnay brut aus dem Gründungsjahr der Torsten Forcke Wine Events®

2011 Pinot brut Rosé

2004 **Spätburgunder**, Grosskarlbacher Burgweg, Spätlese, trocken 2006 und 2007 **Spätburgunder**, "Im grossen Garten", trocken, Grosses Gewächs

2005 **Dornfelder\*\*\***, Spätlese, trocken, Barrique

2008 St. Laurent\*\*\*, trocken

2007 Riesling, Dirnsteiner Mandelpfad, "Himmelsrech", Grosses Gewächs

Gelber Orleons, Großkarlbacher Burgweg, Auslese
 Gelber Orleons\*\*\*, Spätlese, trocken, Barrique

2005/07 **Chardonnay\*\*\*,** Barrique, trocken

2004 Grauburgunder\*\*\*, Barrique, Auslese, trocken
 2005 Sauvignon Gris\*\*\*, Barriqueausbau, trocken

Sowie die ClubEdition No. 2 aus 2005.

Individualauswahl mit Tapasmenü oder mehrgängiges Menü im Restaurant Halbstück. Preis a. Anfr.



#### Pinot Noir – Spätburgunder International

Pfalz:

Weingut Michael Andres

2007 Spätburgunder, QbA, trocken

AHR:

Vertikale Meyer-Näkel:

2001 Spätburgunder QbA trocken; "S", Ahr
2002 Spätburgunder QbA trocken; "S", Ahr
2003 Spätburgunder QbA trocken; "S", Ahr

WGMA:

2004 Pinot Noir Magnum



#### Rheingau:

Vertikal: Assmannshausen, Domaine Staatsweingüter Kloster Eberbach

2000 Spätburgunder Spätlese

2001 Spätburgunder Spätlese, trocken, Assmannshäuser Höllenberg2003 Spätburgunder Spätlese, trocken, Assmannshäuser Höllenberg

Baden: alles aus 2003 von Dujin | Blankenhorn | Laible | Wöhrle

Spätburgunder Rotwein, Schliengener Sonnenstück, Auslese, trocken, Barrique
 Spätburgunder Rotwein, Schliengener Sonnenstück, Beerenauslese, 0,375 I

2004 Spätburgunder Rotwein , Durbacher Plauelrain, Spätlese, trocken, Barrique (Grosses Gewächs)

2009 Spätburgunder Lahrer Kirchgasse, Grosses Gewächs Wöhrle

Rheinhessen: J2 Becker Landgraf

2005 | 2008 Spätburgunder, Rosenberg, trocken

Teilnahmebeitrag: nach Auswahl a. Anfr.



#### **ITALIEN**



**VIGNALTA's GEMOLA Vertikalprobe** 1988 – 1999 -2000 (auch Mg.) – 2001 (auch Mg.) – 2003 -2004

Preis für die Gruppendegustation nach Vereinbarung..

Achtung: Diese Degu kann nur noch einmal durchgeführt werden!!



#### ARNADO CAPRAI | Meister des Sagrantino: & Gäste

1x Weisswein 4x Sagrantino 2x Gäste aus Umbrien (Castello della Sala und Lamborghini)



Degustationsmenü z.B. mit Trüffelgerichten nach Aufwand und Vereinbarung.

#### **TOSKANA vom Feinsten mit BRUNELLO Raritäten & Spezialitäten:**

Gereifte Jahrgänge, unbekannte Weingüter & Vertikale II Poggione Verkostung von ca.12 – 15 Weinen

"Diese kleine Selektion fast ein Vierteljahrhundert zurück zeigt verschiedene Aspekte zum Thema:

- Stile verschiedener Weingütern und Entwicklung in 18 Jahren bei Argiano
- Jahrgangsvergleich bei trinkreifen 4 / 5 Sterne Jahrgängen ( -> die ungeraden waren meist die besseren | hält das für Brunello angewendete Einwertungsverfahren einem Tasting nach vielen Jahren stand?),
- einen Vergleich normale Qualität zu Riserva eines sehr guten Jahrgangs
- Vergleichende Bewertung zur Reifung: Bouteille vs. Magnum aus einem sehr guten Jahrgang
- 3 unbekannte Produzenten, die ich persönlich 2005 besucht habe. Die Weine lagern seit dem bei mir." 1981 Riserva | 1997 Riserva | 1998 & Riserva | 1999 & Riserva | 2000 | 2001 & Riserva & Magnum | 2005 Antinori, Argiano, Martinozzi, Il Grappolo, Il Poggione, La Velona, Poggio Antico



**Sizilien:** Vertikalprobe COMETA Planeta: 2004 – 2005 – 2006 – 2007 – 2008 - 2015 sowie sensorische Einführung zu der Rebsorte mit aktuellen Weinen. Preis für die Gruppendegustation nach Vereinbarung

Die Degustation kann kulinarisch ergänzt werden z.B. Italienische Feinkost, Brot, Wasser oder ein 3 Gang Menü n.V.



## **SPANIEN & Mallorca**

Mallorca: Manufakturweine & Flagships



Spannende Weine aus dem exklusiven Weinclub von Frank Maruccia und **Anima Negra** (2 gereifte Jahrgänge und der Kultwein "Son Negre"



Teilnahmebeitrag: ab € 650,- für die Gruppendegustation!

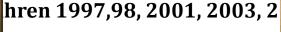
Info: Frank Maruccia.hat 2010 Maruccia und den Weinclub "Club de vino 953" auf Mallorca gegründet. Frank ist kein gelernter Winzer und hat auch nicht Önologie studiert; somit ein typischer Quereinsteiger in der Welt des Weins. Er hat sich mit der Bodega und seinem Weinclub und Genussclub auf Mallorca einen Traum erfüllt. Zitat: "Auf meiner Bodega produziere ich eigenständige Weine mit autochthonen und französischen Trauben. Als autochthone Rebsorte habe ich Callet und bei den französischen Cabernet, Merlot, und Chardonnay gepflanzt. All meine Weine bewegen sich außerhalb des Mainstream und meine Trauben werden auf lediglich 1,6 ha angebaut. Beim Ausbau meiner Weine gehe ich einen konsequenten Weg. Ich bin wohl einer der wenigen Winzer auf Mallorca, der gänzlich ohne künstliche Bewässerung arbeitet. Obwohl diese Vorgehensweise eine wesentliche Mehrarbeit bedeutet, produziere ich andere Weine. Diese sind konzentriert und dicht und heben sich deutlich von vielen Inselweinen ab". Dabei kommen Betoneier und wöchentliche Batonnage aber meist kein Schwefel zum Einsatz.

Maruccia Weine werden nur an Clubmitglieder und Restaurants verkauft. Dank meiner intimen Kenntnisse der Szene konnte ich bei einem Clubmitglied ein paar Flaschen kaufen, die ich gerne mit meinen Gästen teilen möchte.



Marques de Grinon & andere Raritäten

Die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Syrah stehen tung. ,







## **Frankreich**

#### Madiran – Der Aufstieg in den Olymp: Vignobles BRUMONT



Alain Brumonts - Tannat Weine aus 2 Chateaus im Zeitablauf

Ausgewählte Raritäten von Chateau Bouscassée und Chateau Montus aus den Jahrgängen 1997 bis 2010

LA Tyre – der neue Star am Französischen Weinhimmel 2003 | 2005 | 2007 | 2010

Teilnahmebeitrag: abhängig von der Weinauswahl und Anzahl Teilnehmer!



Frankreich: Entdecke Pay's

Degustation quer beet

Preis nach Absprache der Weinauswahl und kulinarischer Begleitung.



# Bordeaux Jahrgangsvergleiche, linkes vs. Rechtes Ufer Weine bis 1994 zurück vorrätig!















## Kalifornien

## **TOP Jahrgänge & Sortenvielfallt:**



Die Degustation kann kulinarisch ergänzt werden z.B Beef-Burger, Seafood & mehr inkl. Wasser und Broten.

Preis n.V.

2007	Chardonnay, Russian River Ranches; Mendocino County	Sonoma-Cutrer
2005	White Wine (Marsanne, Viognier), Paso Robles, Mersoleil Vinyard, California	Treana
1999	Riesling Icewine, und 2000 Vidal Ice Wine,	Pillitteri
2008	Chardonnay	Heitz Cellar
2009	Sauvignon Blanc,	<b>Ehret Family Winery</b>
2011	Chardonnay, Carneros	Shafer Vineyards
2001	Viader Syrah, und Viader V Napa Valley	VIADER, Delia
2007	Cabernet Sauvignon, Stag's Leap Vinyard, S.L.V. Napa Valley	Stag's Leap Cellars
2004	Relentless Syrah	Shafer Vineyards
2001	Cabernet Sauvignon, Estate Bottled, Napa Valley, Oakville	Paradigm
1998	Cabernet Sauvignon, Howel Mountain (Napa Valley)	Pine Ridge
2005	Cabernet Sauvignon, Napa Valley	Heitz Cellar
2004	Cabernet Sauvignon, Trailside Vineyard, Napa Valley	Heitz Cellar
2006	Cabernet Sauvignon, Knights Valley	<b>Ehret Family Winery</b>
2007	Bella's Blend	<b>Ehret Family Winery</b>
2007	Syrah	<b>Ehret Family Winery</b>
2006	Merlot, Canoe Ridge	Chateau Ste. Michelle
2007	Old Vine Zinfandel	Bogle
1997	Zinfandel, El Dorado Walker Vinyard, Barrique	Boeger

Usw. nach Verfügbarkeit



Aus dem berühmten Weingut RIDGE stehen verschiedene Weine aus div. Jahrgängen zur Verkostung bereit.



## **Australien**

## Raritäten inkl. Eileen Hardy Shiraz Vertikale und The Hattrick Vertikale

Line up mit 12 Weinen sowie einem spannenden Schaumwein z.B. Jansz aus Tasmanien



Pauschalpreis für 13 Weine in der Gruppendegustation inkl. Wasser & Brot sowie korrespondierende Fisch, Fleisch, Burger, Veggi Gerichte nach Vereinbarung. Idealerweise findet sich eine Gruppe von 10 -12 Gästen



1998	The Armagh Shiraz, Clare Valley	Jim Barry
1998	Command Shiraz	Elderton
1998	Cabernet Franc	Redgate
2005	GAM Shiraz, McLaren Vale	Mitolo
2000	Lloyd Reserve Shiraz, Estate Vineyard, McLaren Vale, South Australia	CORIOLE
1998, 2	000, 2004 The Hattick,	ADW
1994, 1	Eileen Hardy, BRL	





## **SÜDAMERIKA**

Neue Botschaft: Gereifte Lateinamerikanische Spitzenweine Chile | Argentinien | Uruguay

Masterclass Verkostung mit 8 - 10 Weinen aus meiner Sammlung.

#### **CHILE:**

Sena (1996, 1997), Clos Apalta (2000, 2003), Triple C 1997, Manso de Velasco, El Principal 2001, Viu 1 (1999,2001), Cusico Macul 2003 Susanna Balbo,



#### Argentinien:



Apartado 1999 (Filipe Rutini), Weinerts Estralla 1977, Bodega Noemia Alberto 2006, Altimus 2004

## **Uruguay:**

Die absolut letzten Flaschen:

Pisano **Petit Verdot** 2007, Reserva Personal de la Familia "**Arretxea**" 2004 rebsortenreiner Tannat Narbona Roble 2012. Sparkling Tannat

Teilnahmebeitrag: abhängig von der Wein Auswahl und Anzahl Teilnehmer!

... Ihre Ideen werden ebenfalls gerne umgesetzt. ...wine ... taste-it!



# Menü Ideen

Saison/Thema	Menü I	Menü II
Spargel	Stangenspargel aus dem Ofen mit Rosmarinkartoffeln mit Lachssteak mitwhat ever you like Spargel in Alufolie mit Schafskäse & Rosmarinkartoffeln	Gebackene Spargelstangen mit Kochschinken im Parmesanmantel- Salatgarnitur  Spargel-Gemüse-Penne Pfanne mit Pinienkernen & Parmesanspähne
Fisch	Dorade vom Grill auf Fenchel-Apfel Beet mit Süßkartoffelstampf und Zitronen- Trüffel-Butter	Skryfilet mit Pumpernickelkruste auf Rosenkohlmousse "Klosterfisch", ein Auflauf russischer Art
Seafood	Jakobsmuscheln auf Pastinakenmousse mit fein gehobelten Trüffeln	Jakobsmuscheln auf Süßkartoffelscheibe mit Grantapfel und Grapefruitfilet
Wild	Wildschweinkeule aus dem Ofen mit Maronen, Rotkohl und hausgemachten Kartoffelknödeln Birne & Preisebeeren	Wildgulasch mit Semmelknödel, Rosenkohl
Pasta & Co.		Bombardoni mit Hackfleischfüllung auf Gemüsebeet / in Paprikasauce mit Pfefferpeccorino Spänen Fagotto Porchini mit Käse- Weissweinsauce & Parmesansplitter, dazu Ruccola-Tomaten-Salat
	Pasta nach Art des Hauses z.B.  Penne mit Artichocken-Kapern-Oliven Ragout mit Mozzarella überbacken Lasagne al forno mit gemischtem Sala	Conchiglioni gefüllt mit Paprika-Fenchel- Auberginen Ragout auf Tomatensalsabeet mit frischem Basilikum & gehobeltem Peccorino Tortelloni Giganti mit Ricotta-Spinat Füllung mit Nussbutter & Vogerlsalat mit Walnussöl
		Salciccas auf Fregula mit roten Linsen & Chilli, Vogerlsalat mit Kernöl & gerösteten KürbisKernen
Nordisch	Matjestartar mit rote Beete auf Röstie oder Schwarzbrot Hamburger Matjestopf mit Bratkartoffeln Labskaus mit Rollmops, rote Beetesalat, Spiegelei (+ Linie & Pils)	Heringsfilets gebraten mit Bratkartoffeln und Blattspinat Dijonsenfsauce



Pfalz	Pfälzer Saumagen & Bratwürstchen auf Rahmsauerkraut mit Röstie	Leber- und Blutwürstchen an roten Linsen, Calvados Äpfeln und Grumbeerpü
International	Straussensteak in Portweinjuis an Süßkartoffelragout / Polentatalern / Hartweizengnocchi mit schwarzen Oliven und Trüffel	Lammbraten / Lammkoteletts in Rotwein geschmort mit Oliven, Knoblauch, Tomaten, Kapern, dazu Polenta / Gnocchi / Süßkartoffelstampf / grüne Bohnen o.ä.
	Indische Currys Glasnudelsalat mit Crevetten und gerösteten Nüssen an Wasabidressing	Scampi & Fischfilet in Weisswein-Ingwer-Sud auf Duftreis
Käse	Peccorino Variation Gebackener Schafskäse mit Nüssen und Honig	Schweizer Käse Österreichische Biokäse vom Schörgerer
	Mimolette, Comtè, Morbier, Brie de Meaux, u.a. Originale aus Frankreich	Weich- und Ziegenkäse aus Portugal
Dessert	Schokokuchen mit flüssigem Kern auf Mascarpone-Beeren Spiegel	Schokoladenkuchen mit Birne dazu Vanillesauce
	Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelmus oder Zwetschgenröster	Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf Früchtespiegel

Als Beilagen gibt es u.a. hausgemachte Fruchtaufstriche & Chuneys, marinierte Tomaten, eingelegte Oliven.



