

Sehr verehrte Gäste,
Liebe Kunden und Freunde,

mit viel Liebe zum Detail gestalte ich meinen Weingarten von Jahr zu Jahr neu. Umso mehr freue ich mich, wenn meine Gäste diese Atmosphäre genießen.

Je später der Abend, desto ruhiger wird es an der Nibelungenallee und an heißen Sommertagen erfreut die Baumvielfalt zusätzlich durch eine wunderbare Frische.

Inspiriert von Sommer, Sonne, Urlaub, Wein- und Biergartenatmosphäre lesen Sie über unser neues Juliprogramm.



1) Umstellung der Speisekarte auf Sommer

Sommerlicher Flammkuchen mit Meeresfrüchte,
Urlaubshandkäse mit Tequila-Dressing und Avocado,
Winzersteak u.v.m. – wir sind stolz auf unsere neuen Gerichte!

Die komplette Speisekarte finden Sie auf <http://www.weinbaecher.de/Speisekarte>



2) Fleischpflanzerl in der Semmel sind hip...

Verrückte Burger-Tage von Mittwoch 12.7. bis Freitag 14.7. ab 18:30 Uhr

85 Burgerläden kämpfen in der Stadt um die Gunst der Gäste. **Davon lassen wir uns inspirieren, um Ihnen unsere absolut hippen Kreationen zu präsentieren!**

- **Frankfurter Handkäsburger**
- **Frankenburger** mit Fleischkäs und Spiegelei
- **Veggiburger** mit Gemüsebratling und ganz viel Grünzeug
- und wenn Sie **fleißig reservieren gibt es noch mehr Kompositionen...**



3) Feierabend-Weinverkostung mit Auswahl aus dem Weingut Simon-Bürkle, Hessische Bergstraße am Mittwoch 19.7. um 19:30 Uhr

Das Weingut Simon-Bürkle ist einer der wenigen Betriebe von der Bergstraße, dessen Wein bei der größten Weinverkostung der Welt (AWC Vienna) allerhöchste Auszeichnungen erfährt.

Zum ersten Mal präsentiere ich Ihnen eine schmackhafte Auswahl aus diesem Spitzenbetrieb. Verkostet werden 5 ausgewählte Tropfen.

Reservierung: erforderlich & bis Samstag 15.7. möglich, **Mindestteilnehmerzahl:** 12 Personen

Kosten: pro Person € 15,- (5 Weine je 0,1 L)



4) Kalimera! Griechisches „Chill & Grill“ am Donnerstag 27.7. und Freitag 28.7. ab 18:30 Uhr

Griechen sind entspannt... tiefenentspannt... chillen also gerne!

Das ist mir nicht nur aus dem Urlaub bekannt, sondern auch aus meinem Arbeitsaufenthalt auf Rhodos und Kreta. Somit können wir das Thema authentisch aufbereiten. Jassas!

Wir verwöhnen Sie klassisch mit **Gyros** (Geschnetzeltes), **Biftekia** (Hacksteak) oder **mariniertem Feta mit Gemüse**.

Dazu wählen Sie nach Herzenslust vom **Beilagenbuffet** mit hausgemachten Salaten wie z. B. **Horiatiki Salata** (Bauernsalat), **Tzatziki** (Gurken-Knoblauch-Quark), **Dolmadakia** (Weinblätter), **Bamies Laderes** (Okraschoten) **u.v.m.**

Bitte beachten Sie:

- **Kosten:** pro Grillgericht inkl. Beilagenbuffet ab € 13,90
- damit wir den Bedarf optimal planen, **bitten wir um verbindliche und rechtzeitige Anmeldung bis Samstag 22.7.**
- ab 10 angemeldeten Gästen je Tag findet die Veranstaltung statt
- sollte das Wetter mal nicht mitspielen, grillen wir in der Küche, sonst im Garten.
- Die normale Speisekarte ist an diesen Abenden nicht verfügbar

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen! Bis dahin verbleibe ich mit herzlichen Grüßen.



Ihr

WeinBäcker alias

Andreas Bäcker & Team

Nibelungenallee 29, 60318 Frankfurt

Telefon: 069 – 36 60 76 47

Öffnungszeiten: montags – freitags 17:30 – 24 Uhr, **Samstagsöffnungszeiten ab 18 Uhr** siehe www.weinbaecker.de

P.S. Gerne dürfen Sie diesen Newsletter an Freunde, Bekannte und Kollegen weiterleiten. Möchten Sie den Newsletter abbestellen, dann genügt eine E-Mail an Andreas@WeinBaecher.de.