

Termine

- 03.06. Frankreich
- 25.06. Kochkurs
- 05.07. Der erste „Burger“ Mittwoch
- 08.07. Samba do Brasil
- 30.08. Hummer und Meer
- 08.09. Weinprobe
- 19.09. Letztes Dienstagsmenü 2017
- 16.11. Ladies Advent

Hummer und Meer

Am 30. August wird wieder geschlemmt!
Hummer / Scampis / Austern
Alles was das Meer so hergibt

Kochkurs am 25. Juni

Infos: weinhaus-zur-alten-schule.de
Bitte melden Sie sich über die
Website oder telefonisch an.

Wir bitten Sie um rechtzeitige Reservierung

Ausführliche Informationen zu den Veranstaltungen, finden Sie stets
aktuell auf unserer Homepage:
www.weinhaus-zur-alten-schule.de



Besuchen Sie unser Bistro
Mittags von 11.30 – 14.00 Uhr
Abends von 17.30 – 22.00 Uhr
So-Mo. Ruhetag
Sa. mittags geschlossen

Unsere Veranstaltungen

Samba in der „Alten Schule“



08. Juli 2017, Beginn 18.00 Uhr

*Live Musik mit der Band
„So Sucesso“ aus Rio
Samba Tänzerin*

Brasilianisches Spezialitäten Buffet
Caipirinhas,
Weiß- und Rotwein, Kaltgetränke, Kaffee
All inklusive 89,00 pro Person

Im Sommer gibt's Mittwoch's

Burger



Am 05. Juli starten wir in die Burger Saison
Jeden Mittwoch bieten wir Ihnen
verschiedene, natürlich frisch gemachte, Burger.

100% Rindfleisch
Selbstgemachte French Fries
Tolle Saucen
Verschiedene Burger Brötchen

Weinhaus „Zur Alten Schule“

*Familienbetrieb mit
Tradition*



Olpenerstr. 928, 51109 Köln
Tel. 0221-844888

www.weinhaus-zur-alten-schule.de
restaurant.weinhaus@t-online.de



Schulheft 02/2017

Liebe Gäste,

"Erstens kommt es anders und zweitens als man denkt"!

So würde ich den diesjährigen Frühling kommentieren. Nach herrlichen Märztagen, mit viel Sonnenschein, hatten wir uns schon auf den Frühling und die Außengastronomie gefreut. Wir stehen in den Startlöchern, haben unsere Terrasse bereits bestuhlt, die Weine kalt gestellt und neue sommerliche Gerichte für Sie kreiert. Vielleicht bekommen wir zum Trost einen richtig tollen Sommer! Den brauchen wir auch, denn der brasilianische Abend soll ja auf unserer Terrasse stattfinden.

Überbrücken Sie die Zeit bis zu den ersten warmen Sonnenstrahlen. Genießen Sie ein gutes Glas Rotwein, bei erlesenen Speisen in unseren Gasträumen.

Ihr
Sascha Halm

Wissenswertes

Neue Weinverschlüsse im Trend

Plopp - die Zeiten gehen zu Ende, in denen sich Weinflaschen nur mit diesem Geräusch öffnen ließen.

Lediglich in rund 33 Prozent der etwa 1,5 Milliarden Wein- oder Sektflaschen, die in Deutschland abgefüllt werden, steckt noch ein Korken.

Der Anteil hat sich seit 2001 mehr als halbiert. Vor allem der Schraubverschluss gewinnt Freunde.

"Früher oder später werden die Weißweine fast alle mit Schraubverschluss verschlossen und auch der größte Teil der Rotweine", sagt Patrick Johner, Juniorchef des Weingutes Karl H. Johner, das zu den Vorreitern beim Trend zum Schraubverschluss gehört.

En vogue sind inzwischen auch Plastikkorken, die ebenfalls fast ein Drittel der in Deutschland abgefüllten Flaschen dicht machen. Winzer und Abfüller, die es edler mögen, setzen Glaskorken mit einem Silikonring ein.

In den vergangenen vier Jahren hat sich die Zahl der Glasverschlüsse in Deutschland auf 20 Millionen verünftacht. Grund für die Abkehr von der Rinde der Korkeiche sind die Korktöne, die bis zu fünf Prozent der Weine beeinträchtigen.

Die EU-Kommission schätzt die jährlichen Verluste auf dem europäischen Weinmarkt durch Korkgeschmack auf rund 500 Millionen Euro! (Quelle; Wiwo 02.Mai 2017)

Küchentipp

Rucola mit marinierten Erdbeeren und gebratenem Spargel.

Vinaigrette:

*1 Tl Senf / 1 Tl Honig / 50ml Himbeeressig / 50ml Rapsöl
50ml Olivenöl / 1 Bd Estragon gehackt / Salz / Pfeffer,
alles mit dem Pürierstab mixen.*

*Den Spargel schälen, dritteln und roh im Olivenöl braten.
1/3 einer Schale Erdbeeren mit 1 El Zucker und etwas
Wasser, aufkochen, dann pürieren. Rest Erdbeeren
vierteln und unter das kalte Erdbeerpüree rühren.*

*Den Rucola auf einem Teller anrichten, mit der
Vinaigrette beträufeln, den warmen Spargel anlegen und
wer's mag, mit karamellisierten Walnüssen verfeinern.*

Guten Appetit

Ihr Michael Mörs

Frankreich

**Samstag 03. Juni
Beginn 18.30 Uhr**



Lothar Meunier

*spielt französische Chansons auf seinem Akkordeon.
Lassen Sie sich von dem typisch- und exquisiten Flair
verzaubern.*

Wir schaffen eine französische Bistro Atmosphäre.

*10 kleine, exklusive Gänge der "Haute Cuisine"
Tolle Weine aus dem Mutterland der Weine.*

**Bei stimmungsvolle Chanson Musik
werden Sie sich fühlen wie
"Gott in Frankreich"**

**Weine, Kaffee, Mineralwasser, Softdrinks
Alles zum Festpreis von 79,00 Euro**

Wussten Sie eigentlich ?

Das die „Alte Schule“ zwar im Jahr 1821 erbaut wurde, der Gewölbekeller jedoch weit älter ist.

Ursprünglich stand das Haus parallel zur Strasse.

Nach dem Abriss wurde auf dem Keller ein neues Haus erbaut, das Schulhaus. Historiker sind sich sicher, der Gewölbekeller muss über 500 Jahr alt sein!!

