

Termine

- **28.01.** Kochkurs
- **04.02.** Wir begrüßen Jan und Griet 2018
- **14.02.** Aschermittwoch Fischessen
- **09.03.** Hüttenschmaus
- **13.03.** Beginn des Dienstagsmenüs
- **23.03.** Weinprobe mit
- **02.04** Ostermontag mittags geöffnet
- **03.05.** Ladies Gourmet
- **20.06.** Hummer und Meer
- **19.10.** Weinprobe Knewitz

Ladies Gourmet Treff



Donnerstag, 03. Mai
Beginn 19.00 Uhr

Das 5-Gang Menü mit begleitenden Weinen, Cocktail, Kaffee und Kaltgetränken, je Lady 79,00 Euro
Wir empfehlen sehr zeitige zu reservieren.

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

Jan und Griet zu Gast in der „Alten Schule“

Sonntag, den 04. Februar begrüßen wir ab 11.00 das **Jan und Griet Paar 2018**, nebst seiner Reiterschar.

Das über 100 Mann starke Corps des **Jan von Werth**, geleitet Bettina und Jürgen vom Marktplatz aus, zu unserem Restaurant.

Draußen erwartet Sie wieder Musik der Corps Kapelle, Kölsch vom Fass, Gulaschsuppe und Bockwurst zu günstigen Preisen!

Schunkeln Sie mit, sind Sie dabei!

Hüttenschmaus!!

Am 03. März laden wir zum Hüttenschmaus-Menü.
Wir machen es Ihnen einfach, keine Qual der Wahl!
In unserem ungewöhnlichen 3-Gang Menü, gibt es alles, was zum Hüttenspaß dazu gehört:

Kleine Brotzeit

Schmankerl Teller

Gebrautes/ Geräuchertes/ Bratwürstl / Leberkäs/
Fasskraut / Laugen-Serviettelknödel / Bierbratensauce

Kaiserschmarren / Vanilleeis

Preis p.P. ohne Getränke 34,00 Euro

Dienstagsmenü

Ab dem 13. März starten wir wieder mit unserem Dienstagsspecial:

Wir bieten Ihnen regelmäßig wechselnd, ein 3-Gang Menü mit korrespondierenden Weinen je 0,11 an.

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 01/2018

Liebe Gäste der „Alten Schule“, die „Schlacht ist geschlagen“! So oder so ähnlich könnte man die Weihnachtszeit beschreiben. Hier bekommt das Negative Wort „Schlacht“, eine ganz andere Bedeutung! Nennen wir die „Schlacht“ Stress, nennen wir sie positiven Stress, nennen wir sie einfach Spaß!

Es macht Spaß, wenn Sie uns, das Team, an unsere Grenzen bringen. Wir haben alles geben damit Sie sich bei uns wohl fühlen.

Ihr Dankeschön auf dem Heimweg, „Es war toll / super lecker, netter Service“, ist unser Akku bis zur nächsten „Schlacht“ und die beginnt genau JETZT!

Wie war das noch? Schlacht ? Spaß ? Spaß !! Ich freue mich, Sie auch in diesem Jahr herzlichst begrüßen zu dürfen.

Wir ruhen nicht und haben wieder tolle Events für Sie vorbereitet.

Das Restaurant präsentiert sich in neuem Glanz, schauen Sie doch mal vorbei.

Herzlichst, Ihr
Sascha Halm

Wissenswertes

Wann muss Wein atmen?

Der Probierschluck zeigt uns, in welcher Phase sich ein Wein gerade befindet und ob Sauerstoff helfen kann, den Genuss zu erhöhen. Wenn das Aroma von einem Fremnton überlagert wird, ist Sauerstoff notwendig. Wird der Wein langsam in eine Karaffe gegossen, verflüchtigt sich der Fremnton schon nach etwa zehn Minuten. Junge, komplexe Weine brauchen Zeit, sie sollten mindestens einen Tag in der Karaffe verbringen, bevor sie serviert werden. Ich verwende bei diesen Weinen eine breite Karaffe, die einen intensiven Sauerstoffaustausch zulässt. Natürlich hilft dieser Vorgang, kann aber niemals die Flaschenreife ersetzen. Rotweine mit zu harschem Tannin werden durch das Dekantieren weicher. Manchmal vollbringt Sauerstoff sogar kleine Wunder. Vor einiger Zeit brachte mir ein Freund eine blickdicht verpackte Flasche Rotwein vorbei. Ich sollte sie blindverkosten. Der Wein war bereits geöffnet, und ich kam erst neun Tage später dazu, einen Schluck zu probieren. Er war charmant, unkompliziert, hatte Balance und absolut nichts, was mich störte. Ich war überrascht, als ich feststellte, dass es ein einfacher, barriquegereifter Zweigelt war. Der Einfluss von Sauerstoff wird unterschätzt.

Nina Mann ist Chef-Sommelière im Stuttgarter Sternerestaurant «Die Zirbelstube».

Küchentipp

Süppchen vom Winterspargel

1 Gemüsezwiebel, 2 dicke Kartoffeln(mehlig) fein würfeln und in Butter anschwitzen.
500g Schwarzwurzeln, geschält und in feine Scheiben geschnitten, ebenfalls mit anschwitzen.
2L Hühnerbrühe, sowie 300ml Sahne angießen.
Mindestens 30min köcheln lassen, mit dem Pürierstab mixen und durch ein Sieb passieren.
Nun mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Schuss Zitronensaft abschmecken.
Vor dem Servieren nochmals 2EL Butter zugeben und die Suppe mit dem Pürierstab aufschäumen.
Nun in Butter geschenkte Schwarzbrot Croutons über die angerichteten Suppen verteilen

*Guten Appetit
Ihr Sezgin Yüzel*

Aschermittwoch
14. Februar
Traditionelles Fischessen

Auszug aus der Karte

Schwarzwurzelsüppchen

Gebeizter Lachs / Endiviensalat/ Kaviar

Forellmousse/ KräuterCrêpes/ Apfelkompott

Dorade / Schnippelbohnen / Kartoffelschnee

Kabeljau / Meerrettichsauce / Grünkohl / Bratkartoffeln

Zander kross / Gurken-Dillgemüse / Rösti

Natürlich haben wir auch an unsere
"Fleischesser" gedacht

Weinprobe „Weinhaus“
23. März / Beginn 19.00 Uhr

Wir stellen Ihnen unsere neue Weinkarte vor!

Meist weiß man bereits vorher, welcher Wein am Abend getrunken wird. Dabei entgeht einem so manch edles Tröpfchen. Und davon haben wir einige zur Auswahl!

Gemeinsam mit der Sommeliere unseres Weinpartners, Frau Ursula Riemschneider, reisen wir kulinarisch mit Ihnen durch unsere neu aufgestellte Weinkarte.

Ein exklusives 5-Gang Menü erwartet Sie.

Preis p.P. inklusive Menü, Wein, Kaltgetränke und Kaffee
79,00 Euro

