

Termine

- 27.07. Französischer Abend
- 18.08. Tapas Abend
- 26.08. Kochkurs
- 15.09. „Non plus Ultra“
- 18.09. Letztes Dienstmensu
- 03.10. Tag der deutschen Einheit geoffnet
- 19.10. Weinprobe Knewitz
- 15.11. Ladies Gourmet
- 12/18 Adventsontage abends geoffnet

Tapas Abend



Samstag, 18. August
Beginn 19.00 Uhr

Wir servieren Ihnen sieben verschiedene,
spanische Tapas.
Tapas Menüpreis 34,50 Euro
(ohne Getränke)
Wir empfehlen sehr zeitig 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

Tapas Abend

18. August

Pata Negra Ibérico mit Gemüse

Champignons mit Ziegenkäse und Datteln gefüllt

Albondigas mit Pinienkernen

Garnelen im Chorizo-Öl gegart

Andalusische Sardinen gegrillt

Iberico auf Gemüse Paella

Crema Catalana

Beginn 18.30 Uhr

Menüpreis 34,50 Euro

„Non plus Ultra“

15. September Beginn 18.30 Uhr

Champagner Menü

Je 1 Glas 0,1L

Dom Perignon Vintage

Louis Roederer Cristal

Veuve Clicquot La Grande Dame

Ruinart Rosé

Bollinger La Grande Année

Moët&Chandon ICE

Austern "Loch Fine"

Hummer "Thermidor"

US Beef "Dry aged"

Kobe-Wagyu

Trüffel / Kaviar

Aufpreis je weiterem Glas Champagner 0,1L

Kaltgetränke, Kaffee inklusive

Preis auf Anfrage (Limitierte Personenanzahl)

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



Wissenswertes

Warum Rotwein im Winter besser schmeckt

Weißwein steht mit seiner Frische typischerweise für den Sommer. Schwerer, dunkler Rotwein wird dagegen eher mit den kühleren Jahreszeiten in Verbindung gebracht. Aber warum scheint uns Rotwein im Winter tatsächlich besser zu munden? Eine Phänomenologie eines ganz besonderen Getränks.

Plötzlich vollzieht sich im Herbst ein markanter Wechsel in der Natur. Das Grün der Bäume und des Weinlaubs wird ein buntes Mosaik, als sei ein Zauberer am Werk, der märchenhafte Töne hervorlockt: Scharlach, Gold, Violett – Anklänge von lodernem Feuer, Wärme, Reife. Es dauert nicht lange, bis es mit der Farbenpracht im Weinberg vorbei ist. Es bleibt die Hoffnung, dass irgendein Magier oder Winzer etwas von diesem Feuerwerk in den Wein hinüberrettet, um den Kreislauf der Natur ein wenig auszutricksen. Der Weißwein bewahrt im Glücksfall das Gold, das Heitere, Frische, während der Rotwein die reichere Palette bietet, Rubin, Lila, Purpur, das Tiefere, Geheimnisvollere, Urheimatliche, das, wonach man sich in der kargen, kalten Jahreszeit mehr denn je sehnt.

Na dann....

(Quelle: Die Welt / Lifestyle)

Küchentipp

Selbst gebeizter Lachs

Die Seite Lachs entgräten und auf der Hautseite in eine passende Auflaufform legen.

Eine Mischung aus Meersalz und weißem Zucker, im Verhältnis 3:1, mit gehacktem Dill / Schnittlauch/ Petersilie/ Schale einer Zitrone und einer Orange/ Wacholder/ Nelken und Senfkörnern herstellen. Für eine ganze Seite Lachs benötigen wir 600g Meersalz, je 1 EL der Kräuter und je 1 TL der Gewürze. Mit dieser Mischung bedecken wir den Lachs und geben in für 24-48 Stunden, je nachgewünschter Konsistenz in den Kühlschrank. Je länger der Lachs unter der Salzkruste ist, desto mehr Feuchtigkeit wird ihm entzogen. Dies ist so gewollt, um den rohen Fisch haltbar zu machen. Durch die Zugabe der Kräuter und Gewürze, wird er besonders aromatisch.

Den Lachs nun aus der Beize nehmen, kalt abspülen und in dünne Scheiben schneiden, so wie wir es vom geräucherten Lachs kennen.

Dazu servieren Sie einen knackigen Salat, etwas Creme Fraiche und Weißbrot, lecker !!

Ihr Eric Rosenbaum (Auszubildender)

Französischer Abend
27. Juli
Beginn 18.30 Uhr



*Herr Meunier
spielt auf
seinem Akkordeon*



Amuse Bouche

*Gebackener Ziegenkäse
Brioche / Speckmantel / marinierte Feige / Honig*

*Südfranzösische Bouillabaisse
Edelfische / Krustentiere
Sc. Rouille / Crostins*

Champagner Sorbet

*Lammkeule in der Salzkruste
Ratatouille / Rosmarin-Ofenkartoffeln*

*Lavendel Creme Brûlée
Eingelegte Orangen / Schokoladeneis*

**Inklusive Sektempfang, Weinen, Kaffee,
Mineralwasser, Softdrinks
Alles zum Festpreis von 89,00 Euro**

Weinprobe „Knewitz“

2015 waren die Brüder Björn und Tobias Knewitz, die Newcomer des Jahres! Längst haben sie sich etabliert und gehören nun zu den besten Weingütern Deutschlands!

Wir freuen uns auf tolle Weine, ein exklusives 5-Gang Menü und die Winzer!

Freitag, 19. Oktober
Beginn 18.30 Uhr

5-Gang Menü
Begleitende Weine / Kaltgetränke und Kaffee
Festpreis 98,00 Euro

Reservierung erforderlich

Schulheft 02/2018

Liebe Gäste der „Alten Schule“,
endlich Sommer!

Hierzulande ist es weiß Gott keine Selbstverständlichkeit, dass wir bereits solch schöne Sonnentage hatten. Und wir wollen noch mehr davon! Denn was gibt es schöneres, als an einem lauen Sommerabend, den Tag auf unserer „grünen“ Terrasse ausklingen zu lassen. Ein kühles Glas Wein und die mediterranen Speisen haben schon etwas von Urlaubsatmosphäre. Und man stelle sich vor, am 27. Juli scheint die Sonne. Wir sitzen auf der Terrasse, genießen französische Spezialitäten und Herr Meunier spielt auf seinem Akkordeon.

Ehe wir uns versehen, ist der Sommer auch wieder vorbei. Daher lasst uns die schönste Zeit im Jahr in vollen Zügen genießen.

Ich sitze bereits an der Ausarbeitung der Weihnachtsmenüs und das fühlt sich irgendwie komisch an☺))

Herzlichst, Ihr
Sascha Halm