

Termine

- **28.09.** Italienischer Abend
- **18.10.** „Wilder“ Abend (Alles vom Wild)
- **08.11.** Gänsezeit
- **28.11.** Ladies Gourmet Treff
- **25.12.** Mittags und abends geöffnet
- **26.12.** Mittags und abends geöffnet
- **31.12.** Silvestermenü bis 22.30 Uhr geöffnet

Bitte reservieren Sie rechtzeitig für Ihre Firmen-Familienfeiern zur Weihnachtszeit.

**Es geht los!
Am 08.11. startet die Gänsezeit**



Junger Feldsalat mit Speck-Croutons
Balsamico-Sesam Dressing

Brust und Keule von der Freilandgans
Maronen / Kartoffelknödeln / Burgunderkraut

Gefüllter Bratapfel
mit Marzipan und Preiselbeeren
an Vanillesauce und Vanilleeis
43,50 je Person

Wir bitten Sie um rechtzeitige Reservierung

Ausführliche Informationen zu den Veranstaltungen, finden Sie stets
aktuell auf unserer Homepage: www.gasthaus-alte-schule.de
Tel. 0221 844888 / Olpenerstr. 928 , 51109 Köln-Brück



Besuchen Sie unser Bistro
Mittags von 11.30 – 14.00 Uhr
Sa/So mittags geschlossen

Unsere Veranstaltungen

**Ladies Gourmet Treff
28.11. Beginn 18.00 Uhr**

Cocktail Empfang
(Erdbeer Daiquiri mit Sekt)

Amuse Bouche

Mariniertes Herbstgemüse
Gebratene Jakobsmuschel / Kürbis-Krokant / Estragon

Essenz vom heimischen Reh
Kräuterflädle / Mangoldstroh

Basilikum Sorbet
Gin

Soufflierter Kalbsrücken
Gratinierter Blattspinat / Kürbispüree / Parmesan

Lauwarmer Schokoladenkuchen
Orangen-Gewürz-Parfait / Vanilleschaum

84,00 Euro
(Inklusive Weinbegleitung / Kaltgetränke/ Kaffee / Espresso)



*Gasthaus
Für alten Schule*

Essen & Events
mit persönlicher Note





Schulheft 02 /2019

Liebe Gäste der „Alten Schule“,
was war das für ein Sommer!
Nun, wenn Du Dich täglich an unseren schönen
Badeseen erfrischen kannst, ein Traum.
Für uns gab's statt Erfrischung, Hitze pur.
Am 25.Juli hatten wir exakt 50°C in der Küche
gemessen.
Aber das ist nun Schnee von gestern. Apropos
Schnee, mit großen Schritten geht's auf den Winter
zu. Wir tüfteln bereits an den Weihnachtsmenüs
und das fühlt sich gerade komisch an. Bei 30°C
sitzen wir auf unserer Terrasse und überlegen uns,
womit wir Sie zur Weihnachtszeit, kulinarisch
überraschen können.
Aber hierbei wurde auch eine gewisse Vorfreude
entfacht. Die knusprige Gans, das zarte Reh, der
Duft von Zimt und Lebkuchengewürzen, da lief uns
das Wasser im Munde zusammen.
Bis es soweit ist, genießen wir noch einen,
hoffentlich warmen Spätsommer und im Winter
erfreuen wir uns an meterhohem Schnee (mhhh).

Herzlichst Ihr
Sascha Halm

Wissenswertes

Im deutschen Wein ist zu viel Alkohol

Aufgrund des heißen Sommers 2019 rechnen deutsche Winzer mit mindestens 15 Prozent weniger Wein. Außerdem steigt durch die lange Hitzeperiode der Alkoholgehalt in deutschen Tropfen. Klingt erstmal super, ist es aber nicht.

Viele Weine sind in den vergangenen Jahren stärker geworden. Der Grund dafür ist laut Winzervereinigung das Wetter, denn bei Trockenheit und Wärme ist mehr Zucker in den Trauben. In der Folge haben die daraus gekelterten Weine einen höheren Alkoholgehalt.

Diese Entwicklung bereitet nicht nur Winzern Kopfschmerzen. Denn: „Der Verbraucher versucht im Sinne eines gesunden Lebensstils Weine zu trinken, die eher weniger Alkohol haben“, sagte der Geschäftsführer der Winzervereinigung eG Freyburg, Hans Albrecht Zieger, der Deutschen Presse-Agentur..

Der Alkoholgehalt wird auf der Flasche ausgewiesen. Aber: „Wein mit zu viel Alkohol schmeckt brandig und weniger fruchtig“, sagt Hans Albrecht Zieger.

Zwar ist Alkohol nur ein Bestandteil des Gesamtgefüges Wein, aber wenn Werte von 14 Volumenprozent überschritten werden, rechnet der Experte mit einer deutlichen Kaufzurückhaltung. Das trifft vor allem den Spätlesebereich von Weißweinen.

Bei Weinen im Basisbereich werde versucht, dem entgegenzuwirken. Diesen darf Zucker zugesetzt werden, den man reduzieren kann, um den Alkoholgehalt zu halten. „Im Bereich der Prädikatsweine, merkt man aber, dass der Alkoholgehalt steigt“, so Zieger. Hier dürfe kein Zucker zugesetzt werden, daher könne dieser auch nicht reduziert werden.

Im Schnitt sei der Anteil des Alkohols um 0,5 bis ein Volumenprozent innerhalb der vergangenen Jahre gestiegen. 2018 hätten die Trauben wegen Trockenheit und Wärme einen sehr langen Reifeprozess durchlaufen – etwa bei Grauburgunder. Dies habe dazu geführt, dass der Alkoholgehalt bis zu zwei Volumenprozent über dem Mittel gelegen habe.

Das Wetter hat aber auch andere Folgen: „Wir richten uns auf etwa zwei Millionen Liter Wein ein und damit noch einmal rund 15 Prozent weniger als im Vorjahr“, sagt Zieger. Deshalb rechne er auch mit einem Start der Lese an Saale und Unstrut am 10. September.

(Quelle: Bild.de/ Lifestyle)

Küchentipp

Paprika-Himbeer-Süppchen mit Estragon

Für 4 Personen (kalt oder warm)
4 rote Paprika im Ofen bei 200°C ca. 20 Min. rösten.
Anschließend die Schale abziehen, halbieren und entkernen. 1 Gemüsezwiebel grob würfeln und mit etwas Olivenöl andünsten. 500ml Gemüsebrühe, sowie 50ml Maracujasaft angießen und zur Hälfte reduzieren. Die abgezogenen Paprika, 100g TK Himbeeren zugeben und auf mixen. Mit Salz, Pfeffer, Balsamico und etwas Zucker abschmecken, anschließend passieren. Vor dem Servieren, der heißen Suppe etwas Sahne und 1 EL Butter zugeben und erneut auf mixen. Die kalte Suppe einfach nur mit frischen Himbeeren garnieren.

Für das Estragon Pesto, die Blätter von den Stielen zupfen und mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1TL Pinienkernen pürieren. Pesto dünn über die Suppe nappieren.

Ihr Michael Mörs

Italienischer Abend
Samstag, 28. September
Beginn 18.30 Uhr

Amuse Bouche
(Anit Pasti)

Burrata Frischkäse
Confierte Tomate / Rucicola/ eingelegte Feige

Duo vom Kalbs-Carpaccio
Vitello / Avokado / Zitrone

Branzino kross
Steinpilzrisotto / Gremolata

Sorbet „ Limoncello“

Wildschweinragout
Pappardelle / Rosmarin / Dörrpflaumen

Tirami-su Amarena
Pistazienparfait

64,00 p.P.

„Wilder“ Abend
18.Oktober / Beginn 18.30 Uhr

Amuse Bouche

Carpaccio vom Steinpilz
Wildschwein-Rillettes /Röstbrot

Glasierte Wachtelbrust
Belugalinsen / Blaubeer-Chutney

Rehschnitzel mit Haselnuss Panade
Rotkraut Salat / Gewürzbirne

Hirschkalbsrücken
Wacholderkruste / Kartoffelschmarren /
Rosenkohlblätter / Malzbiersauce

Trilogie vom Kürbis

68,00 p.P.