

Termine

- 11.11. Elsässer Abend LiveMusik ab 18.30
- 07.11. Start der Gänsezeit
- 16.11. Ladies Advent
- 03.12. 1.-3. Advent ab 17.30 Uhr geöffnet
- 25.12. Mittags ab 11.30 Uhr geöffnet
- 26.12. Mittags ab 11.30 Uhr geöffnet
- 14.02. Aschermittwoch- Fischessen



„Gänsezeit heißt Weinhauszeit“

Ab dem 07. Nov. schieben wir für Sie die Gänse frisch in den Ofen!

Wie gewohnt, servieren wir die Gänse nur auf Vorbestellung.

Ihre Garantie für eine frische Martinsgans !
Als 3-Gang Menü schon für 39,00 Euro p.P.

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 Weihnachtszeit



- An den ersten **3 Advent-Sonntagen** haben wir ab 17.30 Uhr geöffnet.
- **1. und 2. Weihnachtstag**, mittags ab 11.30 geöffnet. Die vollständigen Menüs finden Sie auf unserer Homepage.
- Unsere Menüs für Ihre **Firmen-oder Familienfeier** in der Vorweihnachtszeit, finden Sie ebenfalls auf unserer Homepage
- **Am 24. Dezember** können Sie wieder Ihre vorbestellten Gänse mit Beilagen bis 12.00 Uhr abholen
- **Silvester**, heißen wir Sie wieder um 18.00 Uhr herzlich willkommen. Es erwartet Sie ein exklusives 7-Gang Menü

Zum Beispiel / Kleines Menü 1. Weihnachtstag

Amuse Bouche

*Terrine von der Entenstopfleber
Gewürz-Brioche / Birnenkompott / Salatbouquet*
wahlweise

*Praline von der Räucherforelle
Gebeizter Lachs / Waldorfsalat / Quittengelee*
wahlweise

*Geräucherter Ziegenkäse
Wintersalat / Granatapfelkerne / karamellisierte
Walnüsse*

*Geschmorte Rehkeule
Rahmwirsing / Schupfnudeln / Cassisjus*
wahlweise

*Filet vom Zander
Gewürzkruste / sautierter Spitzkohl / gebratene
Kartoffeln / Anisschaum*
wahlweise

*Angus Rinderfilet
Spekulatiuskruste / Lauchgemüse /
Herzoginkartoffeln / Portweinjus*

Kleine winterliche Dessertvariation
61,50 Euro

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 03/2017

Liebe Gäste der „Alten Schule“,
der Herbst - die Weihnachtszeit rast herbei, wir
müssen die neuen Menüs kreieren, uns rechtzeitig
mit unseren Lieferanten wegen der Gänse, dem
Wild, dem Fisch abstimmen und Du denkst, wie?
Ist das Jahr schon vorüber?
Es war doch gerade eben erst, als ich die „Alte
Schule“ der Eltern übernahm! Es ist wahr, das erste
Jahr ist schon vorbei. Wenn Sie mich fragen warum
dies so schnell ging, antworte ich gerne:

ES MACHT EINFACH NUR SPASS !!!

Es macht Spaß solch ein tolles Küchenteam im
Rücken zu haben, Spaß mit tollen Mitarbeitern im
Service rum zu wuseln und Spaß zu wissen, dass
die Patronin (Sie wissen wen ich meine) Dir täglich
zur Seite steht.

Dann ist es ein Leichtes Sie, am Abend mit
Vergnügen begrüßen zu dürfen.

Ich freue mich schon auf Ihren nächsten Besuch.

Herzlichst, Ihr
Sascha Halm

Wissenswertes

Welchen Wein zu Wild und Geflügel?

Eine gebratene Entenbrust nimmt es gerne mit kraftvollen
Rotweinen mit reichlich Tanninen auf. Wird das Fleisch hingegen mit
einer von Früchten dominierten Sauce begleitet, passen auch
weniger kräftige Weine wie Spätburgunder höherer Qualität dazu.
Ein traditioneller Gänsebraten bevorzugt ebenfalls Spätburgunder,
dessen Säure gut mit dem fetten Fleisch harmoniert. Alternativ kann
es auch ein Chianti oder ein anderer säurebetonter Rotwein sein.

Ein feiner Spätburgunder und ein Rehrücken sind ebenso ideale
Partner wie ein Rioja und Pinotage zu Wildschwein, Shiraz und
kraftvoller Tempranillo zu Wildragout oder ein fruchtiger, samtiger
Bordeaux und Spätburgunder zum Steak vom Hirsch.

Wer aber experimentieren mag, nur zu. Wie wäre es einmal mit
einer sehr kräftigen Silvaner Spätlese zur Gans? Es empfiehlt sich
jedoch, bei solchen Versuchen stets einen anderen, klassischen
Begleiter bereitzustellen, für den Fall der Fälle.

Am Rande erwähnt:

Generell lässt sich feststellen, dass nicht etwa die Farbe des
Fleisches den Wein bestimmt, sondern die Art der Zubereitung.
Während gekochtes Fleisch, etwa ein Tafelspitz, meist sehr gut zu
Weißweinen passt, verlangt gebratenes oder geschmortes Fleisch
durchaus schon einmal nach roten Gewächsen. Die dadurch
entstandenen Röstaromen harmonisieren nämlich besonders gut mit
kräftigeren Rotweinen.

(Quelle : Wine & Gourmet Digital)

Küchentipp

Kürbissüppchen

1 Gemüsezwiebel fein gehackt in etwas Butter anschwitzen.
1 Hokkaidokürbis grob, mit Schale, gewürfelt hinzugeben und
mit anschwitzen. Jetzt noch 3 fein gehackte Knoblauchzehen
zugeben und alles mit etwas Curry bestäuben. Den Kürbis nun
mit ca 1,5L Hühnerbrühe begießen. 1 EL Honig, sowie 300ml
Sahne angießen und die Suppe köcheln lassen, bis der Kürbis
weich ist. Die Suppe mit dem Pürierstab fein mixen, passieren
und mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.
Verwenden Sie statt Hühner,- Rinderbrühe und schwitzen
etwas Speck mit an, so haben Sie eine deftige Kürbissuppe.
Schwitzen Sie etwas Ingwer mit an, nehmen statt Sahne,
Kokosmilch und weißen Balsamico, etwas braunen Zucker,
sowie etwas mehr Curry, so haben Sie die asiatische Variante.

*Guten Appetit
Ihr Michael Mörs*

Ladies Advent
16. November
Beginn 19.00 Uhr

Das Menü

Amuse Bouche

Praline von der Räucherforelle
Gebeizter Lachs / Waldorfsalat / Quittengelee

Aufgeschäumtes Bratpfelsüppchen
mit hausgeräucherter Entenbrust

Cassis Sorbet
mit Vodka

Zart geschmorte Rehkeule an Preiselbeer-Pfefferjus
Wirsingstrudel / Serviettenknödel

Schokoladenterrine
Gewürzorange Panna Cotta / Vanillesauce

Inklusive Cocktail / Wein/ Mineralwasser /Kaffee

Je Dame 75,00 Euro

11. November
Beginn 18.30 Uhr

*Elsässer Spezialitäten Abend
mit Live Musik vom Arkkordeon*



Freuen Sie sich auf ein 3-Gang Menü
mit Elsässer Spezialitäten.
Französische Chansons, live auf dem Arkkordeon gespielt,
begleiten Sie durch den Abend
Das Menü je Person 39,00 € ohne Getränke