

Termine

- **09.11.** Beginn der Gänsezeit
- **15.11.** Ladies Advent
- **02.12.** 1.bis 4. Advent ab 17.30h geöffnet
- **25.12.** Mittags ab 11.30 Uhr geöffnet
- **26.12.** Mittags ab 11.30 Uhr geöffnet
- **31.12.** Silvester bis 23.30 Uhr geöffnet
- **18.01.** „Elternabend“ der Klasse 928
- **18.02.** Gourmet Abend „Op Kölsch“
- **06/19** Der „Heger“ kommt!

Silvester 2018



Montag, 31. Dezember
Beginn 18.00 Uhr

Es erwartet Sie ein exklusives 7-Gang Menü.
Zur Begrüßung laden wir Sie auf einen
Glas Champagner ein.
Traditionell lassen wir den Abend gegen
23.00 Uhr ausklingen.
Preis p.P. 129,00 Euro

Das Menü finden Sie auf unserer Homepage.

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

Ladies Advent

15. November Beginn 19.00 Ur

Das Menü

Amuse Bouche

Crème Brûlée vom Butternut Kürbis
Lakritz Chips

Aufgeschäumtes Maronensüppchen
mit hausgeräucherter Entenbrust

Cassis Sorbet
mit Vodka

Tranche vom heimischen Hirschkalbsrücken
Preiselbeer-Pfeffersauce / Burgunderkraut / Schupfnudeln

Trilogie Mousse au Chocolate
Lebkuchen / Espresso / Orange / Rumtopf

inklusive Cocktail / Wein/ Mineralwasser /Kaffee

Je Dame 79,00 Euro

09. Februar 2019 „Op Kölsch“

Eesch ne Groß us dä Köch

Ömjestülpter met Matjes un Öllich

Zupp vundä Schwatzwoozel met Flönz

Jet les

Kalkvarkenad met Schavu und Broodääppl
oder

Laberdan mit Mostertzauß
jet Bunnetratsch un Pitterzilieääädäppl

Klatschkies met wärme Rumpott

59,00 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 /2018

Liebe Gäste der „Alten Schule“,
das war´s, der Jahrhundertsommer ist vorbei!
War das nicht schön und der Oktober hat gleich
nochmal nachgelegt.
Ich freue mich nun auf eine, hoffentlich kalte
Jahreszeit, die ihren krönenden Abschluss mit
weißer Weihnacht hat.
Kälter sollte es nun werden, die Martinsgans wartet
bereits genauso wie der Rotwein auf seinen
großen Auftritt. Den gebührenden Rahmen bieten
wir Ihnen auch dieses Jahr wieder. Mit großem
Aufwand wird die „Alte Schule“ in Rot getaucht.
Unzählige Nikoläuse, Engelchen oder Eisbären,
verzaubern die Schule. Ja, Sie werden merken, es
geht auf Weihnachten zu. Ist sie nicht eine der
schönsten Vorfreuden, die Vorweihnachtszeit?
Kulinarisch wird es Ihnen ebenso an nichts fehlen,
denn „WIR SIND BEREIT“

Herzlichst, Ihr
Sascha Halm

Wissenswertes

Wie unterscheiden sich Sekt und Champagner?

Ich glaube, dass viele Konsumenten etwas ganz anderes unter Sekt oder Champagner verstehen als wir Sommeliers. Während ich bei Sekt an Produkte von kleinen Häusern wie der Shelter Winery denke, denkt der Grossteil der Konsumenten an Rotkäppchen. Gemeinsam haben beide Produkte nur die Bezeichnung Sekt. Die wird im deutschen Sprachraum für Qualitätsschaumweine verwendet, und diese müssen bestimmte Anforderungen erfüllen. Hergestellt werden Schaumweine in der Regel mittels Flaschengärung oder im Transvasierverfahren. Bei Letzterem wird in der Flasche vergoren, nur die Hefeabtrennung läuft anders ab. Es wird nicht degorgiert, sondern die Flaschen werden unter Druck entleert, der Sekt fließt in einen Tank und wird anschliessend filtriert. Champagner ist im Grunde genommen Sekt, der im Champagne-Gebiet hergestellt wird und auch nur dort so heissen darf. Überall sonst in Frankreich heisst Schaumwein Crémant. Ich selbst bevorzuge Champagner, egal ob Schnitzel, Gänseleber oder Blutwurstpizza: Champagner passt irgendwie immer. Cava, die spanische Variante, darf nur in 159 spanischen Gemeinden produziert werden. Flaschengärung ist Bedingung. Ganz anders beim Prosecco. Der wird hauptsächlich im Tank vergoren, die einfachere DOC-Variante wird sogar mit CO2 versetzt – wie Mineralwasser. Massenbelustigung à la Aperol Spritz. Da trinke ich lieber deutschen Perlwein (auch mit Kohlensäure versetzt)

(Willi Schlögl, Chief Executive Wirt in der Berliner «Cordobar»)

Weihnachtliche Firmen- und Familienfeiern

Ab sofort finden Sie auf unserer Internetseite, alle Angebote für Ihre vorweihnachtlichen Feiern. Ebenso die Menüs für den 1. und 2. Weihnachtstag, sowie Silvester.

Küchentipp

Rosenkohl

„Kleine Wurfgeschosse entschärfen“
Schneiden Sie den Strunk großzügig ab und entfernen Sie die äußeren Blätter.
Nun „Entblättern“ Sie jeden einzelnen Kohl. Die Blätter kurz, ca. 1min im kochenden Wasser blanchieren und anschließen im kalten Wasser abschrecken.

Die Blätter anschließend zum Abtropfen in ein Sieb geben
Ein wenig Butter in eine Pfanne geben, Salz, Pfeffer, Muskat hinzu und anschliessend die Rosenkohlblätter in der heißen Pfanne schwenken, bis der für Sie richtige Garpunkt erreicht ist. Mit den Blättern können Sie herrlich die leckerer Sauce aufnehmen.

Ihr Sascha Halm

Traditionelles Gänseessen

Ab dem 09. November



Amuse Bouche

Junger Feldsalat mit Speck-Croutons
an Balsamico-Sesam Dressing

Brust und Keule von der Freilandgans
mit Maronen
Kartoffelknödeln und
Burgunderkraut

Gefüllter Bratapfel
mit Marzipan und Preiselbeeren
an Vanillesauce und Vanilleeis

Menü 43,50 Euro p.P.

„Elternabend der Klasse 928“

18. Januar 2019, Beginn 18.30 Uhr

Tagesordnung

1. Feststellung der anwesenden Eltern
2. Gemeinsames Anstossen auf die Lehrstunden
3. Einführung
4. Erlernen der Grundrechenarten $1+1+1=?$
5. Heimatkunde
6. Erfrischende Pause
7. Französisch für Fortgeschrittene
8. Wir belohnen uns mit etwas Süßem

Preis je Unterrichtsteilnehmer 59,00 Euro inklusive Begrüßungstrunk.

Getränke dürfen nicht mit in den Unterricht gebracht werden. Können jedoch am Abend in der Klasse käuflich erworben werden.

Der Verzehr von Speisen und Getränken während des Unterrichts, ist ausdrücklich erwünscht.

Der Unterrichtsplan, wird am Abend ausgehändigt.