



WARTENBERGER MÜHLE

PERSÖNLICHE EINLADUNG

Spitzenköche für **UNICEF**



JEUNES
RESTAURATEURS
D'EUROPE
DEUTSCHLAND



4. Küchenfest

Sonntag, 4. November 2007
Beginn 18.30 Uhr

Mit Europas jungen Spitzenköchen
und Deutschlands jungen Topwinzern
in der **WARTENBERGER MÜHLE**.

Eine Initiative von Ralf Bos, unterstützt von
UNICEF Botschafterin Sabine Christiansen, unter der
Schirmherrschaft von Madeleine Jakits/Feinschmecker.

Die jungen Top-Winzer Deutschlands

2003

**Monzinger Halberg
Riesling Spätlese**

Weingut Emrich-Schönleber, Monzingen/Nahe
Winzer Frank Schönleber — Winzer des Jahres 2006.

2006

**Röttinger Feuerstein
Silvaner Spätlese trocken**

Weingut Hofmann, Röttingen/Franken
Winzer Jürgen Hofmann — gehört zu den
jungen deutschen Aufsteigern.

2006

Riesling Terra Montosa

Weingut Georg Breuer, Rüdesheim/Rheingau
Winzerin Theresa Breuer, Tochter von Georg Breuer.
Kulturweingut des Rheingau — Aufsteiger des Jahres 2006.

2005

**Cuvée Louitmar QbA trocken
Barrique**

Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim/Pfalz
Winzer Philipp Kuhn — einer der großen
Aufsteiger in der Pfalz.

2005

**Bechtheimer Heiligkreuz
Rieslaner Auslese**

Weingut Dreissigacker, Bechtheim/Rheinhessen
Winzer Jochen Dreissigacker — gehört zu den
deutschen Aufsteigern.

Das Menü der Jeunes Restaurateurs d'Europe

Gänsestopfleber

mit Ananas und gerösteten Mandeln

Klaus Erfort, Gästehaus Erfort, Saarbrücken

Warme Kalbsterrine

**vom Kopf bis Fuß mit Steigerwälder Flusskrebse
und Grießnockerl**

Jürgen Koch, Hotel Laurentius, Weikersheim

Elsässer Zanderfilet

**auf sauren Rüben
mit Speck und Rieslingsauce**

Philipp Claus, Au Moulin de Wantzenau, Elsass

**Chartreuse vom Hirschkalbsrücken
und Staudensellerie**

**mit Rotkohlpraline auf Rosenkohlmousseline
Holundergelee**

Martin Scharff, Wartenberger Mühle, Pfalz

Marroni-Crème brûlée

mit Röteliglace und Appenzeller Biberli

Markus Wicki, Hotel Restaurant Hirschen,
Oberkirch/Schweiz

4. Küchenfest