



FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN ★★★★★

Mit freundlicher Unterstützung von:

SCHLOSS
VOLLRADS



caveCo



deutsche see

Fischmanufaktur



OBSTANBAU & BRENNEREI
FRITZ-MARTIN MOZER
LERCHENHOF 1
74629 PFEDELBACH
FON 07941/63586 FAX 649893
E-MAIL: OBSTKULTUREN-MOZER@GMX.DE

GENUSS-ALLIANZ



Teinacher
NATÜRLICHES MINERALWASSER



bœuf de Hohenlohe



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Und den Spitzengewächsen der Weingüter:

Schlossgut Diel, Burg Layen
Dreissigacker, Becktheim
Wittmann, Westhofen
Stefan Winter, Dittelsheim-Hessloch
Stigler, Ihringen
Knipser, Laumersheim
Dr. Heger, Ihringen

Das besondere Angebot vom



FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN ★★★★★

“Riesling meets Sprießling”

Hohenloher Wein- und Genießerwochenende
mit **Sommelier-Weltmeister Markus del Monego**

vom 28. April - 1. Mai 2007

3 x Übernachtungen im 4-Sterne Comfort Zimmer
mit Bad, Dusche, WC, Fön, Bademantelservice, Telefon, Kabel-TV, Radio, Minibar,
3 x reichhaltiges Frühstücksbuffet, täglich freie Benutzung von Hallenbad und Sauna,
1x Begrüßungscocktail am Anreisetag,
1 x 3-Gang-Menü, 1 x 4-Gang-Genießer-Menü und
1 x Kulinarische Weinprobe “Riesling meets Sprießling” inkl. 5-Gang Gourmet-Menü,
unter der Leitung von **Dr. Rowald Hepp** (Schloss Vollrads) und
Sommelier-Weltmeister Markus del Monego.

Das Extra-Bonbon für Übernachtungs- und VIP-Gäste: Wein & Schokolade

Genießen Sie die Kombination Wein & Schokolade
bei einer außergewöhnlichen Verkostung im kleinen Kreis
exklusiv mit **Sommelier-Weltmeister Markus del Monego**.
Am Montag um 15.30 Uhr.

Preis: 269,- € (pro Person im Doppelzimmer)

Preis mit zwei Übernachtungen, kulinarischer Weinprobe und Seminar
209,- € pro Person

Preis mit einer Übernachtung, kulinarischer Weinprobe und Gläserseminar
149,- € pro Person

(Verlängerungsnacht mit Halbpension ab 70,- € pro Person im Doppelzimmer)

Wegen der begrenzten Platzanzahl empfehlen wir eine
rechtzeitige Reservierung unter:

Parkstraße 2 · 74532 Ilshofen · ☎ 0 79 04 - 70 30 · Fax 0 79 04 - 70 32 22
info@parkhotel-ilshofen.de · www.parkhotel-ilshofen.de



FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN ★★★★★

präsentiert

“Riesling meets Sprießling”

KULINARISCHE WEINPROBE

mit Sommelier-Weltmeister
MARKUS DEL MONEGO

und der Genuss-Allianz unter der Leitung von
DR. ROWALD HEPP
vom Schloss Vollrads im Rheingau

am Montag, 30. April 2007
um 18.30 Uhr

Genießen Sie ein erstklassiges 5-Gang Menü von
Küchenchef Werner Stegmaier und die dazu von
Markus del Monego und **Dr. Rowald Hepp**
ausgewählten Riesling-Spezialitäten auserwählter
deutscher Spitzenweingüter.

Lassen Sie sich von führenden Weinexperten in die
blumige, fruchtige und aufregende Welt der
Rieslingweine und Ihrer Vielfältigkeit entführen.
Wir freuen uns auf Sie.

Für den musikalischen
Ohrenschmaus sorgt das Trio
„Pop goes Jazz“.



Markus del Monego

Weltmeister der Sommeliers und
Master of Wine

“...Wein hat etwas faszinierendes”

Als erster deutscher Sommelier-Weltmeister hat Markus del Monego Geschichte geschrieben. Seine Leidenschaft für Wein hat seine Karriere bestimmt, die der gelernte Hotelfachmann 1998 mit dem Titel “Weltmeister der Sommeliers” bei dem internationalen Wettbewerb in Wien krönte. Wenige Monate später wurde er in Japan zum “Master of Sake – Kiki Sakeshi” gekürt und ist damit neben einem Franzosen der einzige Europäer, der diesen bedeutenden Titel tragen darf.

Dr. Rowald Hepp

Vom Winzerlehrling am Main
zum Weingutsdirektor am Rhein...

Der promovierte Oenologe erarbeitete sich seinen ausgezeichneten Ruf in der Weinbranche unter anderem als jüngster Chef der hessischen Staatsweingüter und des Staatlichen Hofkellers in Würzburg. Seit 1999 ist er als Weingutsdirektor auf Schloss Vollrads im Rheingau tätig und führte das Traditionsweingut, das zu den 100 besten der Welt gezählt wird, zu neuen Höhen. Vom Gault Millau wurde er im Jahr 2001 zum “Gutsverwalter des Jahres“ gewählt.

www.schlossvollrads.de

Was ist ein Sommelier?

Lt. Oxford Wine Lexikon ist Sommelier die Bezeichnung für den Weinkellner, dessen Aufgabe es ist, für das korrekte Servieren aller Weine zu sorgen, sowie den Gast über alle auf der Weinkarte des Restaurants aufgeführten Weine und ihre Abstimmung mit den angebotenen Gerichten zu beraten. In vielen Häusern ist der Sommelier auch für den Weineinkauf, die Zusammenstellung der Weinkarte und die Führung der Kellerbestände zuständig.

Menü

“Amuse Gueule”
frittierter Stangenspargel an Kräuterjoghurt

“Dreierlei vom Bachsaibling”
an rohem Spargelsalat

Spargelrahmsüpple mit Karottenschaum
und gebratener Riesengarnele

Getrüffeltes Perlhuhnkotelette
auf Spargelpürrée

Medaillon von der Hohenloher Kalbslende
in der Lardohülle gebraten
mit grünem und weißem Spargel
dazu Kartoffel-Baumkuchen

Gebrannte Crème mit Rhabarber und Erdbeersushi
auf Vanille-Zabayone

Preis pro Person: 99,- €

inkl. Menü, Weine, Mineralwasser, Kaffee, Aperitif, Digestif und Livemusik

Reservierung, Übernachtungsangebote und Geschenkgutscheine siehe Rückseite

GENUSS-ALLIANZ



2006 Lehrensteinsfelder Salzberg Riesling Kabinett trocken
Edmund Diesler, WZG Möglingen/Württemberg

2006 “Finesse” Riesling Qualitätswein trocken
Gunter Künstler, Hochheim/Rheingau

2006 Gutsriesling trocken
Weingut Wittmann, Westhofen/Rheinhausen

2006 Bechtheimer Riesling trocken
Weingut Dreissigacker, Bechtheim/Rheinhausen

2004 Ihringer Winklerberg Riesling Kabinett trocken
Weingut A. Stigler, Ihringen/Baden

2006 Laumersheimer Kapellenberg Riesling Kabinett trocken
Weingut Knipser, Laumersheim/Pfalz

2006 Gutsriesling trocken
Weingut Winter, Dittelsheim/Rheinhausen

2002 Riesling Erstes Gewächs
von Weingut Schloss Vollrads/Rheingau

2005 Riesling Spätlese trocken
Weingut Heger, Ihringen/Baden

1999 Dorsheimer Benzberg Riesling Spätlese
Weingut Diel, Burg Layen/Nahe

Genießen Sie ausgewählte Tropfen zu einem erlesenen Menü
und erfahren Sie von **Dr. Rowald Hepp** was es mit dieser
Allianz auf sich hat.

