



## 46. Weinabend im Bischoff Club

# PROVENCE

Eine kulinarische Weinreise durch die Provence  
begleitet und moderiert von

Susanne Hornikel & Maximilian Förg

Liebe Gäste und Freunde,

am 24. Juni 2022 ab 18:30 nehmen wir Sie kulinarisch mit in den Südosten Frankreichs.

Die Provence lädt übers gesamte Jahr durch ihr mildes, mediterranes Klima ein, um an duftenden Lavendelfeldern, romantischen Weinbergen vorbei oder durch tiefe Schluchten zu wandern. Man spürt überall die Lebensfreude der Menschen einer Region, deren Delikatessen auf traditionellen Märkten in zauberhaft verwunschenen Städten angeboten werden.

All das kennen unsere Importeure von Provence Wein aus jahrzehntelangen Besuchen und niemand kann uns besser als sie an diesem Abend mit Leidenschaft und Freude dorthin entführen. Im Gepäck haben Sie wundervolle Weine von Winzern, die sie persönlich kennen und Freunde nennen. Zusammen haben wir uns für 11 der herausragenden Gewächse entschieden und eine passende Speisenfolge kreiert.

Wir hoffen unser Menü weckt bei Ihnen die eine oder andere Erinnerung an oder die Lust auf die Provence!

Wir freuen uns mit Ihnen auf diesen Abend! Ihr Markus Bischoff mit Team.





## MENÜ

Charentais-Melone mit Sardine – Oliventapenade Profiterol - Lammfleischbällchen mit Harissa  
2020 Figuière Rosé Atmosphère Extra Brut BIO



„Salade niçoise“ -Thunfisch – Böhnchen -Tomaten - Wachteleier - Kräutersalat  
2021 Château La Coste Rosé BIO & 2021 Château Val Joanis Cuvée Joséphine Rosé



„Bouillabaisse“ – Fischerkorb – Rouille-Espuma – Croutons  
2021 Clos Sainte Magdeleine AOC Cassis Rosé BIO & 2021 Château d'Estoublon Rosé BIO



„Les crevettes & Petite Friture“ - Fenchel - Artischocke - Salzzitrone  
2020 Château La Coste Les Pentès Douces Weiß BIO & 2020 Château Fontvert Mourre Blanc BIO



„Tourtons“ - Schwein - Trüffel - Sellerie - Lorbeer - Feigen  
2019 Domaine de Fontenille Cuvée Alphonse Rot BIO



„Côte de bœuf“ vom Grill - Ratatouille - Gratin – Rotweinschalottensoße  
2016 Château La Coste Grand Vin Rouge BIO



„Mille feuille au chocolat“ - Ziegenkäse - Brombeer Chutney – Salzkaramell  
2017 Château Roubine Inspire Rot BIO



„Pêche de vigne“ - Lavendel Honigcreme - Mandeln - Sablés - Sorbet  
Château de Clavier Muscatine de Clavier Rosé



Fingerfood, 7 Gänge, 11 Weine, Wasser & Kaffee 198,- € p. P.

Mit Eingang Ihrer Reservierung und Platzbestätigung erwarten wir Ihre Überweisung – damit sind Ihre Plätze sicher gebucht.

[restaurant@bischoff-club.de](mailto:restaurant@bischoff-club.de), BW Bank Stuttgart, DE 15 6005 0101 0001 0233 30