

Sehr geehrte Gäste,

Liebe Freunde unseres Hauses,

das neue Jahr ist gekommen und hat uns einen echten „Traumwinter“ beschert. Weiße Taunuswälder und eine schöne Rodelbahn im Kronberger Stadtpark sind ein Highlight für alle Schlittenfans, für uns Gastronomen die Zeit das Jahr zu planen.

Neu ist dieses Jahr das Sie unsere gewohnt guten Flaschenweine zum günstigen Weineinzelhandelspreis einkaufen können. Wir kaufen direkt vom Winzer in Deutschland und Europa und müssen keine teures Ladengeschäft unterhalten. Unsere Weine lagern tief unter der Erde im „Grünen Wald“ bei hoher Luftfeuchtigkeit, Dunkelheit und konstanter Kellertemperatur.

Seit Jahren bekommen wir von begeisterten Gästen immer wieder die eine Frage an Weinabenden gestellt: Wo kann ich diese Weine, die ich heute getrunken habe für meinen eigenen Weinkeller kaufen? Wir haben uns dieses Jahr entschlossen, daß Sie alle verkosteten Weine an diesem Abend auch in unserem hauseigenen Weinhandel zum fairen Preis für Zuhause erwerben können.

Hier unsere Termine, die Sie sich vormerken sollten:

Sonntag, der 14. Februar 2009 – der „Valentinstag“

Geniessen Sie unsere Valentinsmenüs bei Kerzenschein in unseren Restaurants – wir haben uns wieder besondere kulinarische Genüsse für den romantischen Abend zu zweit einfallen lassen.

(Menü unter allgaiers-restaurants.com unter events als pdf abrufbar)

Freitag, der 26. Februar 2009

„Viva Espana“ – Spitzenweine aus Spanien 19.30 Uhr

Längst hat der europäische Weingigant Spanien erkannt welches Potential auf seinen 1.3 Millionen Hektar Rebfläche schlummert. Junge, phantasievolle und kreative Winzer lehnen der Konkurrenz aus Frankreich das Fürchten.

Auch auf unserer Weinkarte nimmt Spanien längst den Platz ein, der ihm gebührt:

Spitzenweine aus den verschiedensten Regionen, wie z. B. das mystische, steile Priorat, indem schon die Mönche seit dem 12. Jahrhundert Weinreben kultivieren oder die phantastischen Tempranillo-Weine aus Ribeira del Duro oder dem Rioja haben große Klasse.

Als Sommelier führt Sie an diesem Abend „Spanienspezialist“ Joel durch den Abend, wir haben ein schönes Fünfgangmenü rund um „Tapas, Iberico-Schwein und Meeresfrüchte“ für Sie komponiert.

Fünfgangmenü incl. Wein und „Spumante tinto“ für 79,-€

Freitag, der 12. März 2010

„Hans Lang is back in town“ – der Rheingauer Kultwinzer kömmt zurück

Hans Lang aus Hattenheim gibt sich mal wieder die Ehre seine „Rieslinge, Weißburgunder, Spätburgunder und Co“ zu einem fulminanten Fünfgang-Frühlingsmenü vorzustellen.

Seit Anbeginn auf unserer Weinkarte präsent und mit unserem „Topseller“, dem Weißburgunder, die klare Nr. 1 im „Flaschendreher“ schafft es Hans Lang immer wieder Neues zu bringen, jetzt hat er gar seine gesamte Produktion auf „Biowein“ umgestellt und Sie können an diesem Abend also auch ein Glas mehr trinken ohne am nächsten Tag Buße zu tun....

Genießen Sie mit uns „Rheingauer Urgestein“ und die ersten kulinarischen Boten des Frühlings !!!

5 Gangmenü incl. Wein und Holunderblütenaperitif 79,-€

Freitag, den 30. April 2010 um 19.30 Uhr

August Kessler, der „Spätburgunder-Druide“ aus Assmannshausen

Schon magische Momente erlebten wir im unvergleichlichen Duft und Bouquet der Weine vom „Assmannshäuser Höllenberg“. Seit langer Zeit schon sind die elegantesten Spätburgunder aus deutschen Landen auf exklusiven Weinlisten rund um den Erdball zu finden, die besten unter ihnen tragen die Handschrift von August Kessler.

Aber auch die mineralischen Rieslinge von seinen Rudesheimer Lagen gehören zur absoluten Spitze des Rheingaus. Erleben Sie die „Magie“ im Glas und lernen Sie einen sympathischen Winzer kennen.

Wir werden ein Menü rund um den ersten Spargel und Bärlauch sowie ausgesuchtes friesisches Weiderind servieren.

Fünfgangmenü incl. Wein und Aperitif 89,-€

Freitag, den 28. Mai 2010 um 19 Uhr

Bernhard Huber aus Malterdingen im Kaiserstuhl / Baden

Bernhard Huber ist Spezialist für Burgundersorten, die er sowohl im Edelstahl als auch im kleinen französischen Barrique ausbaut. Seine Weine wachsen im schönen badischen Malterdingen und wer einmal das Vergnügen hatte ihn in seinem

prächtigen Weingut zu besuchen und sich durch den Keller zu probieren, der wird die eindrucksvolle Kollektion von flüssigen „Juwelen“ nicht so schnell vergessen können. Deswegen bringen wir „Meister Huber“ und seine „Flaschengeister“ gerne wieder nach Kronberg !!!

Es erwartet Sie ein badisches Menü (von unserem „Hausbadenser“ Thomas Fischer) in fünf Gängen und ein wahres „Weininferno“ für sagemumwobene 89,-€

Freitag, den 11. Juni 2010 um 19.30 Uhr „Big bubbles in little Kronberg“

Volker Raumland vom Sekthaus Raumland aus Flörsheim Dalsheim

2009 wurde Volker Raumland von den führenden Weingazetten des Landes als „Sekterzeuger des Jahres“ gekürt. Bei Verkostungen seiner Sekte war für uns schnell klar: Phantastischer und einzigartiger kann deutscher Sekt nicht sein. Eine Kollektion, die ihresgleichen sucht. Brillanz und Klarheit in Perfektion.

Deswegen haben wir nicht lange gefackelt und frei nach dem Motto „Das Bessere ist der Feind des Guten“ unsere langjährige Sekthausmarke mit einem weinenden Auge „in die Wüste“ geschickt.

Verkosten Sie deutsche Sekte verschiedener Rebsorten und Lagen zu einem prickelnden Sommermenü. Entdecken Sie die Vielfalt und Klasse eines deutschen Topwinzers ! Champagner war gestern – Raumland ist heute !

Fünfgangmenü incl. Sekte 89,-€