

SPITZENKÜCHE TRIFFT GROSSE WEINE

Wo Genuss verbindet

Erleben Sie einen exklusiven Kundenabend, der kulinarische Spitzenklasse mit erlesener Weinbegleitung verbindet.

Freuen Sie sich auf ein sorgfältig komponiertes Sechs-Gänge-Menü aus der kulinarischen Handschrift von **Harald Wohlfahrt**, begleitet von ausgewählten Weinen, kuratiert von **Natalie Lumpp**.

Ein Abend, der Genuss, Austausch und besondere Momente in stilvollem Rahmen vereint.

MENÜ

• **Vitello Tonnato:**

Zart gegartes Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme und Kapern

• **Hummersuppe:**

Klassische, intensiv aromatische Hummersuppe, fein abgeschmeckt

• **Trüffelpasta:**

Hausgemachte Pasta mit cremiger Trüffelsauce und frischem schwarzen Trüffel

• **Fischspieß von Jakobsmuschel, Lachs & Seeteufel:**

Edle Meeresfische auf den Punkt gegart, dazu feine Manufaktur-Champagnersauce

• **Warmes Roastbeef:**

Rosa gebratenes Roastbeef mit Manufaktur Sauce Béarnaise, dazu Salbeikartoffeln und glasierte Möhren

• **Dessertvariation – Petit Fours:**

Käsekuchen · Macarons · Zitronentarte



⌚ 26.02.2026
19.00 bis 21.30 Uhr

📍 Scheck-in Center
Heidelberg-Bahnstadt
Galileistraße 4, 69115 Heidelberg,
im hinteren Bereich der Genusswelt

€ 79,00 € pro Person
inklusive Wasser und begleitende Weine

Karten können bis zum 21.02.2026 an unserem Kundenservice erworben werden.
Karten nur im Vorverkauf erhältlich,
keine Reservierungen, keine Abendkasse,
max. Teilnehmeranzahl 50 Personen.