



# *Dry Aged Beef trifft Wein*

SA 11 | 01 | 2020 - 18 Uhr

## DR. HINKEL



Zusammen mit der von der Zeitschrift „Feinschmecker“ ausgezeichneten Metzgerei Hardt und dem Küchenmeister Jörg Schlick erleben wir wie schmackhaftes Dry Aged Beef auf vollmundigen Wein trifft. Nach einer Einführung in die Herstellung von Dry Aged Beef kommt das unter besten Bedingungen gereifte Dry Aged Beef auf den Grill. Intensive Rauch- und Röstaromen mit passenden Weinen von Dr. Roland Hinkel.

Teilnahme am Wintergrillen € 74,50

3 Gang Menü inkl. begleitender Weine

Rechtzeitige Anmeldung erbeten. Plätze begrenzt!