



Wolfgang Wimhöfer
lädt ein zu
Kunst und Kulinarik



Samstag, 25. Oktober 2025

18:00 – 21:00 Uhr

Schweizer Kochschule - René Abgottspon

- 3 Gänge Herbst Menü -

Preis je Person incl. Getränke € 35,00

Wichtig! Verbindliche Zusage bis 21.10.2025 per Email an
events@artwim.io

Atelier Rheinblick Weizenmühlenstr. 16 40221 Düsseldorf

Parkmöglichkeit auf dem Hof, gute ÖPNV-Anbindung

<https://www.artwim.de/> 0173 2800667

Zum Empfang

Als begleitenden Wein gibt es den beliebten Rosado 2023, Merlot - Manto Negro vom Weingut Mallorca

3 Gänge Herbst Menü zum KUNST & KULINARIK EVENT bei Wolfgang Wimhöfer am Samstag den 25.10.2025

Kreative mediterrane Schweizer Küche mit Spitzenkoch René Abgottspon & TEAM
von der Schweizer Kochschule-Konkordiastraße 49 in 40219 Düsseldorf

Die Liebe zu erstklassigem Qualitätsprodukten und helvetischen Weinperlen, frischen Kräutern und vielfältigen Gewürzen. Daraus lässt sich eine Fülle von raffinierten und gleichzeitig unverfälschten Gerichten zubereiten, die vor allem durch ihre Aromen, Frische und Leichtigkeit bestechen.

3 Gänge Herbst Menü

Kleiner bunter Herbstsalat | Vinaigrette | Croutons | Kräuter

Ochsenbäckchen geschmort mit Pinot noir- Maderia
Walliser Crepinette Weißkohlroulade gefüllt mit Polenta mit Salbei
Berner Zwiebelsauce

Mille feuilles/Blätterteigfächer | Brombeere | Creme Patissiere | Vanille | Matterhorn

Weinbegleitung zum MENÜ

Maiefelder Pinot noir / Kanton Graubünden

Unberechenbar, dramatisch und verführerisch – ein typischer Pinot Noir eben
Ihr Ruf, im Anbau äußerst anspruchsvoll zu sein, eilt der Rebe voraus. Nicht umsonst nennt man sie auch die Diva der Weine. Der Pinot Noir begleitet das Gericht wie ein Maître d'Hotel den Gast zu Tisch.

35,00 € pro Person

