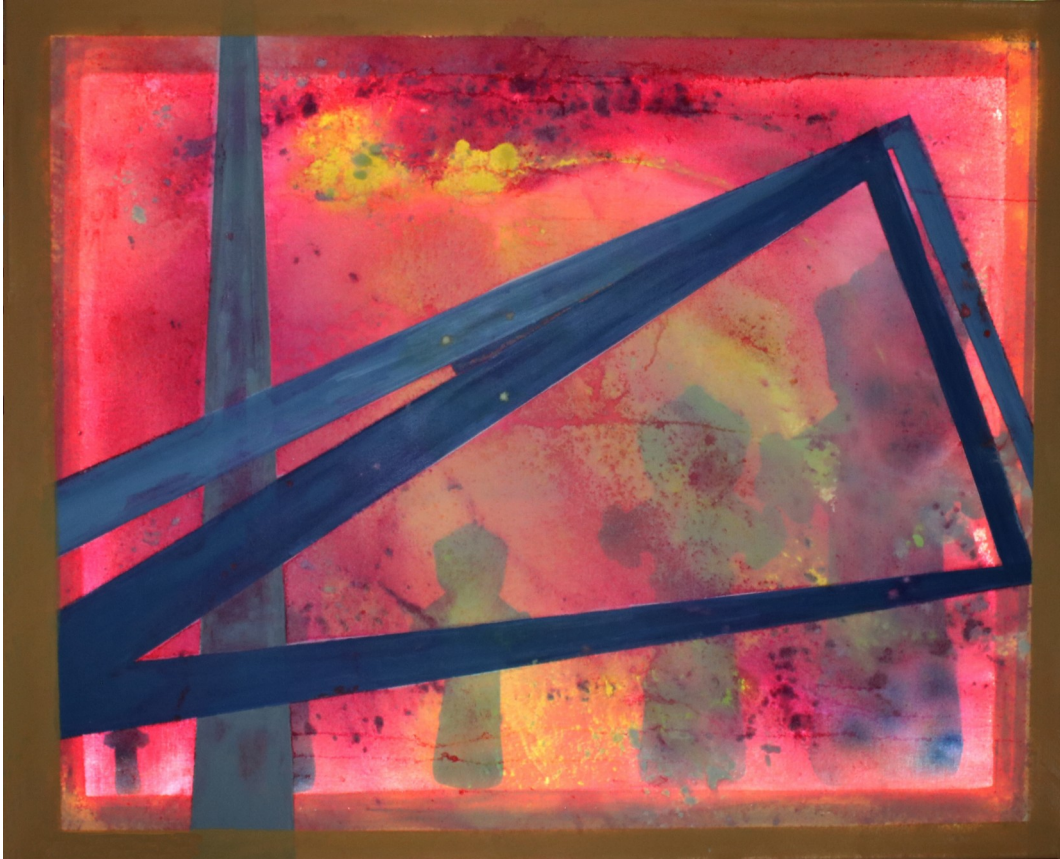


Wolfgang Wimhöfer
lädt ein zu
Kunst und Kulinarik



Hafenbrücke & Hydranten, Acryl auf Leinwand mit LED-Beleuchtung, 90x110 cm, artwim 2023/25

Samstag, den 10. Januar 2026

18:00 – 21:00 Uhr

Schweizer Kochschule - Käsefondue Abend -

Verbindliche Zusage bis 07.01.2026 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

HERZLICH WILLKOMMEN!

<< Käse & Wein>zwei Genusswelten verschmelzen

Schweizer Käsefondue ABEND am 10.01.2026

MENÜ

Kleine Variationen von Nüsslisalat mit Wildkräutern, Tomaten an Hausdressing

Käsefondue/René ABGOTTSPON Hausrezept/ SCHWEIZER KOCHSCHULE
Bündner Trockenfleisch, mit Brotstückchen von Walnuss Roggenbrot, Weißbrot, Cornichon,
Silberzwiebeln, Cocktailtomaten

Sorbet *Colonel* Zitronensorbet mit Gletscherwasser SWISS VODKA

Papillon AOC Kanton Wallis /Schweiz

fruchtig – spritzig – trocken

Feiner fruchtiger Charakter, harmonisch, weiße Johannisbeeren mit dezenten Aprikosenanklängen.

Dole du Valais AOC Kanton Wallis /Schweiz

trocken aromatisch und samtig

Aromen von roten Früchten wie Kirschen und schwarzen Beeren.

Williams-Birnen- *Matterhorn* MORAND

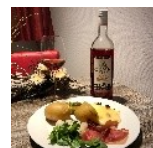
seine vollendete Reife erreicht er im Eichenholzfass 40 %

Rosé Manto Negro Mallorca

vollmundiger, kräftiger Wein, schöne Frucht

Preis je Person incl. Getränke

35,00 € für Stammgäste / 40,00 € für Neuanmeldungen



Swiss Feinkost Catering – Schweizer Restaurant à la carte – Schweizer Kochschule – Helvetischen Weine

René Abgottsporn Konkordiastraße 49, 40 219 Düsseldorf

Mobil: 0 172 78 33 66 7 - Tel.: 0211/ 388 35 02 - Fax: 0211/ 385 41 79

abgottsporn@swiss-feinkost-catering.de - www.schweizer-kochschule.de - info@restaurant-a-la-carte.de