

WeinEvents Berlin

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

entdecken . erleben . genießen

Dienstag, 16.12.2008 um 19.30 Uhr

Rindchen Julklapp im Lanninger:

8 Tage vorm Fest packen wir schon Geschenke aus und trinken Weihnachtsweine!



Die Berliner Barkeeperlegende aus „Harrys New York Bar“ hat endlich seinen stadtbekanntesten Namen zum Programm gemacht und residiert nun mit dem „Lanninger“ stylish an der Spree mit Restaurant und Bar. Direkt neben dem Innenministerium mixt Lanni gewohnt gewandt und kümmert sich obendrein noch ums leibliche Wohl. Wir haben ihn exklusiv zum Rindchen-Santa-Claus ernannt. Er verkörpert mit der roten Mütze Weihnachtsmann und Weihnachtswichtel in Personalunion.

Der Rindchen-Julklapp funktioniert ganz einfach: Sie kommen und wir schenken!

Edle Weine aus dem privaten Schatzkästlein oder auch mal den praktischen Patentkorkenzieher. Bei uns geht unter Garantie keiner unbeschenkt nach Hause.

Zu Hummer und Gans öffnen wir dann unsere Weihnachtsweine: Der Rindchen-Privatvriesling „Hic sunt leones“ aus dem renommierten Hause Reichsrat von Buhl spielt zu Beginn auf, es folgt die Neuentdeckung „Weiße Reben“ von Pittnauer, im Anschluss ein typischer Weltklasse-Bordeaux und den krönenden Abschluss bildet ein Muscat aus dem Languedoc.

Marion Wiese

Der Pianist am schwarzen Flügel bringt uns auch akustisch in Weihnachtsstimmung. Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie mit uns schon acht Tage vor dem 24. Weihnachten feiern und möchten uns mit einem tollen Menü und kleinen Geschenken bei Ihnen für Ihre Treue und ihr Vertrauen in Sachen Wein und Speisen bedanken!



Die Weine und das Menü:

Apéritiv: Lanninger inspired by Rindchen

2007 Riesling Spätlese trocken „hic sunt leones“, Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz

2006 Cuvée Weiße Reben, Pittnauer, Burgenland, Österreich

2005 Château Le Malinay Moulis-en-Médoc, Bordeaux, Frankreich

2006 Vouvray Demi-Sec, Domaine de la Rouletière, Gilet, Loire, Frankreich

2007 Muscat de Rivesaltes, Laporte, Languedoc-Roussillon

Preis pro Person € 55,- Menü inklusive begleitender Weine, Mineralwasser, Lanningers Rindchencocktail und Julklapp

Bitte reservieren Sie direkt im Restaurant Lanninger im Hotel Abion, Alt-Moabit 99, 10559 Berlin bei Jaqueline Vandersee Montag bis Freitag von 9 bis 18 Uhr, Tel.: 030 - 39 92 07 92, www.lanninger.de

Salat vom Hummer, Melone und Thaispargel mit Limonen-Crème-fraîche

Cappuccinosuppe von Maronen mit Selleriestroh

Die besten Stücke von der Hafermastgans mit Preiselbeerrotkohl, Grünkohl und Thüringer Klößen

Lauwarmer Ziegenkäse auf Apfelfrösti

Geeister Christstollen mit Glühweinschaum

Moin, moin liebe Berliner!

Für mich, den betagten Weinhändler im fernen Hamburg, ist die Lektüre der Berliner WeinEvents immer wieder eine Herausforderung, ein Anlass, über meinen aktuellen Status bei der Deutschen Bundesbahn nachzudenken. Soll ich es bei meiner „einfachen“ Bahncard 50 belassen? Oder doch gleich die Jahresdauerntzettel zwischen Hamburg und Berlin lösen? So verlockend klingt das, was die lieben Kollegen vor Ort immer wieder für Sie zusammenstellen. Und mit dem ICE hat man ja schließlich in gut 90 Minuten die Distanz vom Tor der zur Welt in die Hauptstadt überbrückt...

Was ich mir, wenn irgend möglich, nicht entgehen lassen will, ist sicherlich das chinesische Menü beim netten Herrn Wu – denn der Gute (ich durfte es schon mal genießen) hat so einiges auf der Pfanne und lässt den Stern des Ostens blendend hell strahlen. Und für die Winterstimmung am Wannsee haben wir ja alle zum Glück einen ganzen Monat lang Zeit... Dann ist ja auch schon wieder Januar, die Tage werden länger, und nur rund 80 Tage später steht der Frühling vor der Tür. Bis dahin wünsche ich Ihnen erst einmal besinnliche Feiertage, einen guten Rutsch ins neue Jahr und in ebendiesem Zufriedenheit und vor allem Gesundheit.

Mit den besten Grüßen

Gerd Rindchen
Ihr Gerd Rindchen

Advent im Kontor:

An den Freitagen und Samstagen im Advent öffnen wir edle Bouteillen und plündern die Präsentpakete

An den Freitagen und Samstagen im Advent möchten wir mit Ihnen schon mal ein paar Pakete öffnen, damit Sie nicht die Katz oder die Leberwurst im Sack kaufen und wir beweisen können, wie feinsinnig die Pakete zusammengestellt sind, und dass zum Beispiel unsere weiße Schokolade mit Rindchen-Riesling-Gewürz kongenial zu Süßweinen passt. Wir nähern uns thematisch langsam dem Fest von Süßweinen über Pinot Noir und Bordeaux bis hin zum Champagner. Lassen Sie sich von uns überraschen, welche Flaschen und Spezereien wir für Sie zusammenstellen, und womit Sie Ihre Lieben an der Weihnachtstafel oder gut verpackt unter dem Christbaum überraschen können.

Marion Wiese

ADVENT, ADVENT – DAS RINDCHEN DEN BESTEN WEIN DAZU KENNT!

1. Advent, 28. und 29.11.2008: *Süßwein to go*

2. Advent, 5. und 6.12.2008: *Pinot Noir Weltreise*

3. Advent, 12. und 13.12.2008: *Bordeaux let's go*

4. Advent, 19. und 20.12.2008 und Montag, den 22.12.2008: *James, the Champagne!*

Montag, den 29.12.2008: *Es knallen die Korken! Probieren Sie sich durch unser Prickelsortiment.*

Erweiterte Öffnungszeiten:

Wir öffnen an den Montagen vor Weihnachten und Silvester



Rund um Weihnachten und Neujahr haben wir auch montags für Sie geöffnet.

Am 22.12. und 29.12.08 stehen wir von 11 bis 20 Uhr zu Ihrer Festtagsberatung, den Korkenzieher im Anschlag, im Kontor.



Freitag, 09.01.2009 um 20 Uhr

Hot Spot des Genießens: China trifft Mosel

15 Gänge mit Herrn Wu und Horst Frieden

Herr Wu vom Hot Spot ist für viele von Ihnen und für uns schon ein guter alter Bekannter. (Übrigens auch für die Sterneköche deutschlandweit. Unlängst wurden fünf Michelinsterne, verteilt auf nur zwei Köche im Hot Spot bei Herrn Wu gesichtet.) Der zierliche Chinese mit der brennenden Liebe zu deutschem Riesling und dem unverfälschten, aufwändig zubereiteten Gerichten seiner Heimat passt zu Rindchen wie Aubergine mit Schweinefleisch nach Yuxiang Art zu Riesling und Konsorten. Wir kamen also gar nicht umhin, an Herrn Wu zu denken, als Horst Frieden vom Moselaner Weingut Frieden Berg seinen Besuch ankündigte. Da kommt zusammen, was sehr zusammgehört. Der kernige Horst Frieden und der zierliche Herr Wu und dazwischen natürlich Sie! Ein Menü der Superlative: Herr Wu lässt es sich nicht nehmen, uns mit fünfzehn Gängen aufzuwarten. Da stehen wir mit der Weinauswahl nicht nach und haben neben den aktuellen Jahrgängen von Frieden-Berg, noch den dramatisch guten Neuzugang von der Ahr vom Weingut Stodden mit eingepackt und Prickelndes aus Asti zum Beleben der Sinne nach dem Menü. Besonders freuen wir uns auf die spannende Gegenüberstellung im ersten Hauptgang-Flight: Auxerrois von der unteren Mosel gegen den artverwandten Burgunder aus dem französischen Mutterland! *Marion Wiese*

Das Menü wird in chinesischer Tradition serviert. An Sechser-Tischen werden die Speisen nach und nach auf Platten eingesetzt, von denen sich jeder dann in sein eigenes Schälchen bedient. Genießen Sie die wundervollen vielfältigen Kombinationen und – wie Herr Wu auf seine Speisekarten schrieb – „Man-Man-Chi“ (Esst langsam)!

Den ganzen Januar:

Winterstimmung am Wannsee im Restaurant Chopin

Gehüllt in den Mandel-Mantel, gewärmt von der samtigen Merlot Reserve und gespeist mit fliegender Ente

Das lauschige Restaurant am Wannsee sollten Sie sich im Winter nicht entgehen lassen. Die Oase am Rande der Großstadt lebt von dörflichem Charme und der klassizistischen Baukunst des Wilhelmplatzes. Das Chopin und deren Besitzer, das Ehepaar Turkowski, empfangen Sie mit Charme, Wärme und ihrer reizenden polnischen Gastfreundschaft. Von der polnischen Heimat sind auch die Gerichte inspiriert: deftig, reichlich und finessenreich. Dazu haben wir die ganz Großen aus dem Keller geholt, von Champagner über den winterlichen trockenen Sherry, darauf folgend den großen Chardonnay aus Übersee bis zum grandiosen Merlot Reserve aus Österreich und der Auslese Cuvee vom Süßweinpapst des Neusiedlersees. Uns ist schon klar, dass wir schweres Geschütz auffahren müssen, um Sie im grauen Januar aus dem Haus und an den Wannsee zu locken! Dafür haben Sie dann aber auch den ganzen Januar, Tag für Tag Gelegenheit. *Marion Wiese*

Beginnen Sie doch das neue Jahr, wie Sie das alte beendet haben: Mit Rindchen-Weinen und ganz viel Genuss!



Die Weine und das Menü:

Die Weine

- 2007 Elbling Cremant Brut „Flaschengärung“, Frieden-Berg, Mosel-Saar-Ruwer
- 2007 Elbling Classic, Frieden-Berg, Mosel-Saar-Ruwer
- 2007 Rivaner trocken, Frieden-Berg, Nitteler Rochusfels, Mosel-Saar-Ruwer
- 2007 Auxerrois trocken, Frieden-Berg, Mosel-Saar-Ruwer
- 2004 Aligote Bourgogne, Domaine Taupenot-Merme, Burgund, Frankreich
- 2006 Spätburgunder trocken „JS“, Jean Stodden, Ahr, Deutschland
- 2006 Moscato d'Asti, Cascina Fonda, Piemont Italien

Kalte Vorspeisen

- Seetang-Salat, scharf
- „Lu-Niu-Rou“ - Rindfleisch durchgekocht in Würzbrühe
- „Bang-Bang-Ji“ - Hühnerfleisch in kleinen Streifen mit roter Erdnuss-Chiliöl-Soße, sehr scharf
- Eingelegte Gurke mit Ingwer, leicht sauer-scharf
- Tofu nach Shouzhou-Art, frittiert und eingelegt in herzhafter Soße, mild
- Tungku-Pilze mit Champignons nach Shanghai-Art, geschmort und eingelegt in Spezialsoße, mild

Hauptgang

- Garnelen in Schalen gebraten mit Knoblauch, Ingwer und Chili, saftig
- Zanderfilet nach Sichuan-Art, gebraten und durchgeschmort, sehr würzig und ziemlich scharf
- Aubergine mit Schweinefleisch nach Yuxiang-Art, leicht süß-sauer-scharf
- Knackreis begossen mit Soßemischung aus Garnelen, Hühnerfleisch und Gemüse

Zwischen-Pause

- Mit Teeblättern geräucherte Ente, knusprig gebacken, mit besonderem Räucher-Aroma (mit Knochen)
- Schweinerippchen Shanghai-Art, leicht süß-sauer
- „Gongbao-Jiding“ - Gebratene Würfelchen aus zartem Hähnchenbrustfilet mit Cashew-Nüssen, Paprika, roter Chilisoße und Knoblauch, leicht säuerlich-scharf
- Kurz gebratenes junges Shanghai-Gemüse mit chinesischen Pilzen

Nachtisch

- Saisonaler frischer Früchteteller

Preis pro Person € 49,50 inkl. begleitender Weine und Wasser

Bitte reservieren Sie direkt im Restaurant Hot Spot, Eisenbahnstraße 66, 10709 Berlin
Tel. 030 8900 6878, Fax 030 8900 6877



Die Weine und das Menü:

- Champagner Baron Albert Rosé, Champagne, Frankreich
- „Aus dem geheimen Frederic-Chopin-Kochbuch“: Hausgebeizter Fjord-Lachs auf Kartoffelpuffer an Rote-Beete-Carpaccio mit Meerrettich-Crème-Fraiche
- Sherry Oloroso seco „Faraon“, Hidalgo, Andalusien, Spanien, Ochsenschwanzsuppe mit „Kolduny“ (Teigbällchen mit Fleischfüllung)
- 2006 Twin Oaks Chardonnay, Mondavi, Kalifornien
- „Georges Sand Finesse“: Kalbsleberterrinen im Mandel-Mantel auf gold gebratenem Knoblauch-Kräuter-Baguette an Schalotten-Zwiebel-Balsamico
- 2005 Merlot Reserve „Dornfeld“, Johanneshof Reinisch, Thermenregion, Österreich
- „Wenn die Götter speisen...“: Französische Barbarie Flügentenbrust, rosa gebraten auf Pflaumen-Feigen-Confit-Jus an Gala-Gemüse mit Kräutern der Provence glasiert, dazu gold gebratene Kroketten
- 2006 Auslese Cuvee, Angerhof Tschida, Neusiedlersee, Burgenland, Österreich, „Lustige Weiber von Chopin...“: Crêpes gefüllt mit karamellisierten Williams-Birnen und Vanilleeis an Granatapfelsoße
- 5-Gang-Menü pro Person € 49,90 inkl. begleitender Weine und Wasser
- Bitte reservieren Sie direkt Restaurant Chopin, Wilhelmplatz 4, 14109 Berlin Wannsee, Tel. 030 - 805 3033, www.chopin-restaurant.de

Zentrale
Rindchen's Weinkontor GmbH & Co. KG
Ellerhorst 1 · 25474 Bönningstedt
Tel. 040/556 20 20 · Fax 040/556 20 220
www.rindchen.de · info@rindchen.de

Kontor Charlottenburg
Lerschpfad 4/Ecke Spandauer Damm
14059 Berlin
Tel. 030/30 20 36 05 · Fax 030/30 20 36 07
Di-Fr 11.00-20.00 und Sa 10.00-16.00 Uhr

RINDCHEN'S
WEINKONTOR

Sie finden uns 8x in und um Hamburg und in Berlin.

Alle Adressen im Internet unter

www.rindchen.de