

Betreff: Neues und spannendes aus dem Kölner Süden - le Beaujolais nouveau est arrivé
Datum: Donnerstag, 16. November 2023 um 14:04:01 Mitteleuropäische Normalzeit
Von: Alt Poller Wirtshaus
An: Kochkunst
Anlagen: image.jpg

Liebe Gäste und Freunde des Alt Poller Wirtshaus,

le Beaujolais nouveau est arrivé! Santé!

Seit Jahren wird das Datum in Frankreich gefeiert, wenn am **3. Donnerstag im Monat November der 1. neue Rotwein des Jahres** ausgeschenkt werden darf. Und dann melden sich die Experten zu Wort - zu trocken, zu leicht, zu fruchtig. Wir finden es spannend, daß der Weintrinker am Geschmack des Beaujolais merkt, wie das Jahr klimatisch verlaufen ist. In diesem Jahr durchaus gemäßigt, mit einem heißen Sommer (gut für die Reife der Trauben), aber doch auch etwas Regen zwischendurch (gut für die Kraft der Trauben). Und was ist dabei herausgekommen? Geschmacksache - probiert selbst - wir finden, ein guter Jahrgang mit einem kräftigen und vollmundigen Geschmack.

Ab heute servieren wir Euch den 1. neuen Wein Frankreichs in 2 Qualitäten - **Beaujolais nouveau** (etwas leichter) und **Beaujolais Villages nouveau** (kräftiger). Und unsere Küche hat dazu ein tolles Gericht gekocht - **Boeuf bourgignon** - geschmorter Rinderbug mit Perlzwiebeln und Champignons in - natürlich - Burgundersoße! Das klingt wirklich gut.

Ab morgen gibt es dann Gans bei uns im Wirtshaus. Wie immer traumhaft im Geschmack, mit Gänsejus, Kartoffelklößen und Rotkohl - ein weiteres Festgericht. In diesem Jahr servieren wir Euch die Gänsegerichte bis zum 10. Dezember.

In den nächsten Wochen wird unsere **Küche dann herbstlich/winterlicher** - Kassler mit Sauerkraut, zwischendurch mal Muscheln, Sauerbraten und vieles, leckeres mehr. Neben den Speisen freuen wir uns nun auf roten Wein und dunkles, kräftiges Bier. Vom **Weingut Bettenheimer aus Rheinhessen haben wir den „Rouge“ im Ausschank**, eine Rotweincuvée (kräftig, vollmundig), die unsere Speisen perfekt begleitet. Natürlich auch unsere derzeitigen Sonderbiere; z. B. das **Weihenstephaner Herbst-Bier**, oder das geliebte **Bergische Landbier**. Es ist wirklich so. Wo wir im Wirtshaus hinschauen: **GENUSS, GENUSS, GENUSS!**

Als letzte Musikveranstaltung des Jahres, gibt es **morgen Abend wieder eine „Irish Session“ im Wirtshaus**. Dabei treffen sich Musiker, die Lust haben, irische Lieder zu spielen und zu improvisieren im Gastraum unten bei uns und erzeugen damit wirklich Pub-Atmosphäre für einen Abend.

Im nächsten Rundbrief gibt es dann von uns noch die Weihnachtsöffnungszeiten und weitere Ankündigungen für das neue Jahr. **Bitte beachtet, daß wir im November und Dezember montags und dienstags geschlossen haben.** Eine positive Nachricht bei einer Mitarbeiter-Familie führt dazu, daß wir in den nächsten 2 Monaten in unserem Team nur eingeschränkt arbeiten können. Dafür sind wir mittwochs bis sonntags, wie gewohnt, für Euch da.

Heute freuen wir uns wirklich auf den Beaujolais nouveau und denken noch nicht an Weihnachten. Obwohl sie im Radio gesagt haben, daß die **Weihnachtsbäume in diesem Jahr in der Spitze teurer werden!** O Du fröhliche!

A bientôt, bis bald,

viele Grüße

von Andreas Hertel & dem Alt Poller Wirtshaus-Team

Kneipe, Restaurant & Kulturlokal mit Biergarten im Herzen von Poll

Poller Hauptstr. 28
51105 Köln
Tel. 02 21 / 9 92 71 52

www.alt-poller-wirtshaus.de