für Genießer

Sie sind Feinschmecker, haben Spaß und Freude an qualitativ hochwertigem Essen und dazu passenden Getränken?

Dann besuchen Sie das 3. Festival der Genüsse in Forchheim und genießen Sie besondere Momente in einer gemütlichen und außergewöhnlichen Atmosphäre! Für gute Stimmung sorgen ein DJ sowie eine Live Band!



100 Genuss ORTE Bayern

WIR SIND GENUSSORT
www.100genussorte.bayern

FORCHHEIM
fränkisch modern mit altem Kern

Tourist-Information Forchheim

Kapellenstraße 16 · 91301 Forchheim
09191 714338 · tourist@forchheim.de

www.forchheim-erleben.de

Bayerischer Genussort Forchheim präsentiert das

3. Festival der Genüsse

24.-27. Juni 2021



Powered by

FORCHHEIM
Jedes »ECKLA« liebenswert fränkisch.

ZOLLHAUS
RESTAURANT

Scharfenberg
VINOTHEK WEINFACHHANDEL

GENIESSERMENÜS

im Innenhof der Kaiserpfalz

die Genießer-menüs

„Heimatküche 2.0”

Einlass 17.00 Uhr **Beginn** 18.00 Uhr
Preis 109.00 € **Datum** 24. Juni 2021
Menü Christopher Kraus, Restaurant „Zum Alten Zollhaus“

… Regional, handgemacht, Lieblingsprodukte mit den Weingütern Apfelbacher und Brennfleck – mit DJ

1. Gang	O´ZAPFT IS! Grüße aus der fränkischen Bierstadt
2. Gang	Weidekalb, Pfifferling, Parmesan
3. Gang	Wiesent, Regnitz, Weiher
4. Gang	Die Pflaume des Monats …
5. Gang	Selbst gejagt, Wild & frei
6. Gang	Omas Süßigkeiten 2.0

inkl. Wein und Wasser



„Mittelmeer Roadtrip”

Einlass 17.00 Uhr **Beginn** 18.00 Uhr
Preis 129.00 € **Datum** 25. Juni 2021
Menü Christopher Kraus, Restaurant „Zum Alten Zollhaus“

… die Küche des Mittelmeers begleitet von einer Weinreise mit Marcus Nussbaumer und Marcel Scharfenberg – mit Liveband

1. Gang	Gruß vom Mittelmeer
2. Gang	Weiße Tomate, Basilikum geeist, gebackener Salat, Olivencrumble
3. Gang	Fischkutter, Tagesfang, Limette & Lemongrass, Paprika
4. Gang	Dry Aged Filet „Café de Paris“ vs. fränkisches Weidekalb, fermentierter Pfeffer, Krautwickel
5. Gang	Summer 2021 Süße Sünden, Surprise Surprise

inkl. Wein und Wasser

„Feuer und Flamme”

Einlass 16.00 Uhr **Beginn** 17.00 Uhr
Preis 85.00 € **Datum** 27. Juni 2021
Menü Christopher Kraus, Restaurant „Zum Alten Zollhaus“

… „Cross Over Kitchen” vom Grill, Junger Wein macht Party mit Marcel Scharfenberg – mit DJ

1. Gang	Gruß vom Grill
2. Gang	Teriyaki Chicken, Sesam Aioli, Chili Waffel
3. Gang	Flamed Plank Lachs
4. Gang	Summer BBQ – Dry Aged Roastbeef, Wildschwein Pulled Pork, Ribs & More
5. Gang	Gegrilltes Eis, Banane, Petersilie

inkl. Wein und Wasser

„Sterneglanz im Bischofsschloss”

DER SCHWARZE ADLER

Einlass 17.00 Uhr **Beginn** 18.00 Uhr
Preis 139.00 € **Datum** 26. Juni 2021
Menü Sternekoch Christian Brieske, „Der Schwarze Adler“

… mit begleitenden Weinen der Weingüter Manz und Beck – mit DJ

1. Gang	Garnelencarpaccio Bayerische Garnele, Pfirsich, Burrata
2. Gang	Fränkischer Saibling Gurke, Sauerampfer, Buttermilch
3. Gang	Raviolo Grüne Sauce, Buchenpilz, Misofond
4. Gang	Perlhuhn Gefüllt, Parmesan, Parmaschinken, Gemüselasagne
5. Gang	Sommer 2021 Erdbeere, Joghurt, Schokokiesel

inkl. Wein und Wasser

