

Jerome Sommer 2010

Essigkreationen im Schlosshotel



Einen unvergesslichen Abend mit feinsten Essigkreationen aus der Pfalz hielt der kulinarische Kalender des Schlosshotels am 4. Juni für begeisterte Feinschmecker bereit. Präsentiert von Essigexperte, Weinjournalist und Buchautor Matthias F. Magnold gab es ein Fünf-Gänge-Menü, verfeinert mit Vanille-, Granatapfel-, Erdbeer- oder Rosenessig. Mit feinsten chilenischen Weinen stießen an: Hoteldirektor Karsten Jeß, Küchendirektor Harald Kolle, Küchenchef Dennis Kolle, F&B Manager Markus Lindenberg und Verkaufsdirektor Sebastian Zemelka (v. l.)

Essig und Weine sind sein Fachgebiet: Fachjournalist Matthias F. Magnold



F&B Manager Markus Lindenberg mit einer Methusalem-Flasche des edlen 2005 Neyen, Espiritu de Apalta