

HERZLICH WILLKOMMEN IN
UNSERER „VINOTHEK“.

KULINARISCHE WEINNACHT

ZUM NUNMEHR VIERZEHNTEM
MALE LADEN WIR SIE HEUTE AUF
EINE KLEINE KULINARISCHE REISE
DURCH DIE WELT DES WEINES UND
FEINER SPEISEN EIN.

MAI
2007

GEMEINSAM MIT DEM TEAM DER
FRONMÜHLE UM UWE KRAUSS
UND SEINER FAMILIE MÖCHTEN
WIR MIT IHNEN IN DEN SOMMER
STARTEN.

LASSEN SIE SICH VERZAUBERN VON
AROMEN UND GESCHMÄCKERN;
DISKUTIEREN SIE ÜBER
ZUSAMMEN- ODER GEGENSPIEL
DER PAARE UND NATÜRLICH:
GENIESSEN SIE DEN ABEND!

WIR FREUEN UNS MIT IHNEN AUF
EINEN GENUSS- UND
„GESCHMACKVOLLEN“ ABEND IN
ENTSPANNTER WEINGUTS-
ATMOSPHERE...

ZUM WOHL. DIE PFALZ !

WEINGUT EGON SCHMITT
AM NEUBERG 6
67098 BAD DÜRKHEIM
FON 06322-5830
FAX 06322-68899

&

HOTEL RESTAURANT
„FRONMÜHLE“
FAMILIE KRAUS
SALINENSTRASSE 15
67098 BAD DÜRKHEIM
FON 06322-94090
FAX 06322-940940

*Hotel – Restaurant
„Fronmühle“*



MARINIERTES SPARGELBÜNDCHEN
AUF CARPACCIO
VON GETRÜFFELTEM KOHLRABI
MIT KLEINEM KRÄUTERSALAT UND
GEBRATENEN KALBSBRIESNÜSSCHEN

2006 „ARTUS – DREI REBEN“
TROCKEN

-
2006 GRAUER BURGUNDER
TROCKEN

—
PANGASIUSFILET IM LAUCHMANTEL
POCHIERT
AUF SAFRAN – ESTRAGON – FUMET
MIT PFIFFERLINGS-RISOTTO

—
2005 HERRENBERG
RIESLING TROCKEN

-
2006 MANDELGARTEN
WEISSER BURGUNDER

—
BRUST VON DER BARBARIE – ENTE
AUF LAVENDELSAUCE
FINGERMÖHRCHEN UND BÖHNCHEN
KARTOFFELTERRINE

—
1999 „XERO“ SPÄTBURGUNDER
ROTWEIN TROCKEN

-
2001 „TAURUS“ DORNFELDER
ROTWEIN TROCKEN

—
SAINT MAURE
ÜBERBACKEN MIT PISTAZIENKRUSTE
MIT GEWÜRZBIRNE, RUCOLA UND
SABAYONE VOM ALTEN BALSAMICO

—
2006 GEWÜRZTRAMINER
-
2005 SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

—
CRÈME BRULÉE
KARAMELEIS IM ZUCKERKÖRBCHEIN
UND ZITRUSFRÜCHTE –
BEERENRAGOUT

—
1999 HOCHBENN
SCHEUREBE EISWEIN
-
2003 FRONHOF
RIESLANER AUSLESE