



## INVITATION TIL WINEMAKERS DINNER WEINGUT JOHANN TOPF, ØSTRIG

FREDAG D. 26 FEBRUAR 2010 KL. 18.30

Hotel Opus og Vinspecialisten i Horsens

har fornøjelsen at indbyde til en aften med god gastronomi og dejlige vine i Hotel Opus restaurant. Menu og vine vil blive kommenteret af

Dominique Capel og Hans Topf.



*Familien Topf*

### Menu & Vine

Velkomst

*2008 Grüner Veltliner Strassental*



Cremet kastanjesuppe med fasan,  
spæde løg og trøffelsskum

*2005 Grüner Veltliner Ofenberg*



Ovnbagt havtaske med rodurtemos,  
syltet havtorn og let røget glace

*2007 Riesling Wechselberg*



Dådyrfilet i krydderurtefrakke med  
jordskokpuré, svampeterrine og  
madeirasauce

*2002 Granat, Kamptal*



Lun æbletærte

med cremet æble- og kanelparfait.  
Hertil æbler i gele og sprød æblekiks

*2000 Strasser Traminer Beerenauslese*



Økologisk kaffe og the

Pris for menu og vine

**kun kr. 595,- pr. person**

### Weingut Johann Topf

☛ Selv om Topf ikke er certificeret, arbejdes der **ØKOLOGISK** i markerne.

Der bruges udelukkende organisk gødning i vinmarkerne, og man har valgt at benytte **NATURENS EGNE VÅBEN** til bekæmpelse af skadedyrene i stedet for giftstoffer.

Det er ikke bare i vinmarkerne, at man udviser den største **OMHU FOR VINENS KVALITET**.

Omhuen fortsætter i vinkælderen. Druerne presses meget forsigtigt ved hjælp af Pneumatic Buncher Grand Cru presse (vinpressens Rolls Royce).

Kort sagt gør man hos Topf sit yderste hver dag for at frembringe vine af den højeste kvalitet, som samtidig er identiske med områdets traditioner og terroir.

☛ **OMHU OG HØJESTE RESPEKT FOR NATUREN, GÅR HÅND I HÅND HOS WEINGUT JOHANN TOPF.**

TILMELDING OG BORDBESTILLING: Hotel Opus, Horsens Tlf.: 76257200

I forbindelse med arrangementet kan Hotel Opus tilbyde overnatning i dobbeltværelse til kr. 795,- og enkeltværelse 695,-