WEINFREU(N)DE

Schon vor 2000 Jahren wussten die Römer ganz genau, wo sie ihre Rebstöcke hinsetzten mussten. Dort nämlich, wo Kiwis, Mandeln, Kastanien und Feigen gedeihen und das mildeste Klima Deutschlands herrscht. Dort nämlich wo die Jahresmitteltemperaturen zwischen 9,1 C und 10,1 C liegen. Das war damals wie heute die Pfalz. Das Pfälzer Weinanbaugebiet gehört zu den klimatisch besonders begünstigten Gebieten Mitteleuropas.

23.000 Hektar Pfälzer Weinberge haben bei 1.800 Sonnenscheinstunden im Jahr den Wettergott auf ihrer Seite. Es ist das ideale Zusammenspiel von Klima, Boden un Rebsorten, das die Besonderheit dieser Region ausmacht. Das Pfälzer Weinanbaugebiet erstreckt sich im Norden bei Worms bis zur französischen Grenze bei Schweigen.

Dort im südlichen Teil der Weinstraße liegt auch das alter Winzerdorf Ilbesheim. Sie sanften weiten Hügelketten sind mit Reben überzogen. Unweigerlich denkt man an die wunderschöne Landschaft der Toskana. Der Boden dort ist sehr vielfältig. Von leichten Sandböden über wasserspeichernde Lehmböden bis hin zu schwerem kalkhaltigem Mergel ist alles vertreten. Optimale Bedingungen also für abwechslungsreiche Weine.

In dieser Landschaft baut die Familie Kranz bereits seit vielen Generationen ihre Weine an. Boris Kranz ist seit 1990 als Kellermeister für den Ausbau der Weine zuständig. Er führt den Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Kerstin. „Es ist alles Ansichtssache", sagt Boris Kranz und lässt mich einen seiner Weine probieren, der unverkennbar die typische Frucht un den Boden schmecken lässt. Eine ursprünglicher authentischer Wein, fernab von Geschmacksglobalisierung. Das geht nur mit viel Feingefühl, handwerklicher Präzisionen und viel Liebe zum Wein und zum Detail. Meine Lieblingsentdeckung bei Boris Kranz ist der 2015er Kranz 1.6 trocken. „Weißburgunder meets Chardonnay" heißt die Formel. Der Wein kommt frisch und ausdrucksstark daher, besitzt einen eleganten Duft nach Birnen und verwöhnt den Gaumen mit seinen harmonischen Säure-Süße-Spiel komplex und schmelzig. Dazu kommt ein langer Abgang. Zweifellos eine charmante kraftvolle Assemblage. Die feine Säure und Fruchtigkeit passen perfekt zu Fischgerichten wie etwas zu Loup de mer mit Kartoffelkruste / Blattspinat / Kartoffelpüree / Safranschaum. Aber auch solo wird dieser Wein Sie nie enttäuschen.

Viel Spaß beim probieren!
Ihre Tanja Gerlach

Alle Veranstaltungen sind auch als Geschenkgutschein erhältlich.

Uns gibt es jetzt auch als Smartphone-App!

ESSEN. TRINKEN. RELAXEN. WOHLFÜHLEN.

... in einer gemütlichen Atmosphäre mit netten Menschen – was gibt es Schöneres?

Herzlich willkommen, hallo Heimat, hallo Süden. Bei unseren Gerichten legen wir unser Augenmerk auf den Glauben an gute Qualität durch ausgesuchte Produkte aus der heimischen Region sowie dem Sonnenland Spanien.

Wir legen besonderen Wert auf sorgfältige und frische Zubereitung. Wir beziehen die Mehrheit unserer Lebensmittel aus dem heimischen Umfeld. Die neue Speisekarte unseres Küchenteams mit Küchenchef Timo Fago ist eine Verbindung aus regionaler und mediterraner Küche sowie längst vergessenen Lieblingsgerichten, denn wir lieben nicht nur die Heimat, sondern auch die Gerichte des Südens.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihre Tanja Gerlach und das Tandreas-Team

Lunchtime

Kurze Mittagspause? Sie haben es eilig und möchten gesund und gut essen? Sie haben eine wichtige Besprechung mit einem Geschäftspartner, aber nicht das passende Ambiente? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Wir verwöhnen Sie mit variablen Lunch-Menüs.

Dienstag – Freitag von 12:00 – 14:00 Uhr

SPEEDLUNCH	2-Gänge Menü, ab 19,50 € pro Person
SLOWLUNCH	3-Gänge Menü, ab 24,50 € pro Person
SUPER SUPPEN	**Dienstags:** Powerfood Veggie & Vegan, Suppenbowl, 8,50 € pro Person
POWER FOOD	**Mittwochs:** Vital und Gesund, Buddha-Bowl, 9,50 € pro Person
LIEBLINGSGERICHTE	**Donnerstags:** Klassiker aus Mamas Küche, 14,50 € pro Person

Veranstaltungen

In unserer Bibliothek und unserem Esszimmer finden Sie den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung für bis zu 60 Personen. Sie können unsere Räumlichkeiten auch für geschlossene Gesellschaften von bis zu 80 Personen buchen. Gerne sind wir Ihnen bei der Planung, Gestaltung und Ausrichtung Ihrer Veranstaltung behilflich. Sprechen Sie uns einfach an! **Neu: Catering für zu Hause!**

DWI Riesling Lounge

Idealer Treffpunkt für ein gemütliches Beisammensein ist unsere Weinlounge und Bar. Tanja Gerlach hat mit Herzblut eine sehr vielfältige und persönliche Auswahl an guten Tropfen zusammengestellt, bei der man Lust auf ein zweites Glas bekommt. Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit neuen Ideen, wie Wein und seine besten Freunde.

Restaurant

... und wer gerne eine Verabredung mit unserer Genießer-Etage hätte, dem servieren wir unser Degustationsmenü in fünf Gängen oder Beef on fire von unserem Big Green Egg.

TANDREAS HOTEL RESTAURANT WEINLOUNGE
LICHER STRASSE 55 | 35394 GIESSEN
Tel. 0641 94070 | Mail: info@tandreas.de

UNSERE EVENTS IM SOMMER

Gourmet-Barbecue – Beef + Fish on fire
Pfingstsonntag, den 20.05.2018 ab 11:30 Uhr

Wir eröffnen die Grillsaison mit unserem Big Green Egg. Unser Küchenteam erwartet Sie auf unserer Terrasse mit edlem Fleisch von bester Herkunft. Vorspeisenbüffet, Steaks, Filets und Co., Dessertbuffet. Bei schlechtem Wetter wird in der Küche gegrillt.

49,00 € pro Person / 19,50 € pro Kind 7 – 11 Jahre / Kinder bis 6 Jahre kostenfrei

Big Green Egg – Ein wahres Grillvergnügen
Pünktlich zur WM vom 01.06. – 14.08.2018

Das Ei des Columbus für Outdoor-Gourmets. Eine Welt voller Geschmack. Genießen Sie die vielseitigen Spezialitäten des Big Green Eggs, ob Steak, Fisch oder Gemüse.

- Wöchentlich wechselnde Flavours (Holzkohle)
- Natur oder wahlweise mit einer von drei Rubs (Gewürzmischung)
- French Fries & Co.
- Salat mit zweierlei Dressings
- Verschiedene Saucen zur Wahl

Lassen Sie sich das Leben schmecken! Unsere Weinempfehlung dazu: Easy drinking Rosé Weine von Deutschlands Jungwinzern.

Zu jedem WM-Deutschlandspiel gibt es zur Begrüßung ein Pale Ale der Braumanufaktur Rhebock's.

Prickelndes Sektfrühstück
Donnerstag, den 31.05.2018 von 9:30 – 12:30 Uhr

... was gibt es Schöneres als den Tag mit einem reichhaltigen Frühstück zu starten? Tatsächlich lässt dieses bei uns keine Wünsche offen. Ob süß oder herzhaft, gesund oder deftig – wir garantieren Ihnen, dass für jeden Geschmack bei unserem Tischbuffet etwas dabei ist.

25,00 € pro Person inkl. ein Glas Sekt

Sommerschnuppermenü
vom 11.06. bis 03.08.2018

Den Sommer kulinarisch so richtig genießen! Mit einem Verwöhn-Menü besonderer Art. Sommerlich leicht, gesund und lecker. Macht vital und einfach glücklich. Willkommen zum „Reinschmecken"!

Aussuchen, vorbestellen, genießen!

- Ein Klick auf die Website zeigt Ihnen, was es gibt
- Anrufen und Ihren Tisch – mit Hinweis auf das Sommermenü – reservieren
- Kommen und relaxen

Drei-Gänge-Menü zum Sommerpreis von **36,00 €** pro Person

Save the date!
Unser Gourmetfestival im Sommer

Am Sonntag, den 02.09. und Montag, den 03.09.

Tandreas meets Mr. T ❀❀❀ Michelin, Paris
Weitere Infos folgen.

Seafood, Hummer & Co.
Samstag, den 16.06.2018 ab 18:30 Uhr

Für alle Fischliebhaber servieren wir an diesem Abend alles was das Herz begehrt! Genießen Sie Urlaubsfeeling mit den „Jewels of the Sea".

Meeresfrüchtevariation für 2 Personen
inkl. einem Glas Champagner **79,00 €** pro Person

Tandreas Grillgut
Freitag, den 13.07.2018 von 19:00 – 23:00 Uhr

Inspiration Big Green Egg – mehr als nur ein Grill! Mit dem Big Green Egg kann jeder das ganze Jahr hindurch Outdoor-Küche genießen.

In Kooperation mit unserem Partner „Das Herrengut" in Gießen präsentieren wir Ihnen an diesem Abend eine Vielfalt von Leckereien, zubereitet auf dem einzigartigem Keramik-Grill „Big Green Egg". Lassen Sie sich das Leben schmecken!

Grillparty inkl. Wein-, Gin- und Craftbierbar all inclusive **119 €** pro Person

Flower Power Culinary Day
Samstag, den 11.08.2018 ab 17:00 Uhr

Tandreas meets Blumen Vogt. Leckereien im Blumengarten der Gärtnerei Blumen Vogt mit Pop-Up Wine- und Cocktailbar. Weitere Infos folgen.