EIFEL GOURMET FESTIVAL

Programm
17.-22.03.2020

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Wein. Wild. Wunderbar

Es gibt Wein, es gibt Wild, es wird wunderbar. Wir freuen uns sehr, Ihnen das Programm für das Eifel Gourmet Festival 2020 präsentieren zu dürfen. Vom 17. bis 22. März empfängt die Landlust Burg Flamersheim sympathische Sterne-Köche und weintastische Winzer, um Ihnen an sechs Tagen besondere Genuss-Erlebnisse zu bescheren.

Seien Sie dabei, wenn am Chef's Table im kleinen Kreis groß gekocht wird. Genießen Sie das Zusammentreffen von Franken und Eifel. Erleben Sie einen Samstag, der wild, wilder, Wild Hog wird. Oder schlemmen Sie sich bei der Küchenparty von einer Genuss-Insel zur anderen. Wir freuen uns auf Sie.

Kartenverkauf unter
0 22 55/94 57 52 oder
info@burgflamersheim.de

Mit dem **Eifel Gourmet Festival** präsentiert die Landlust Burg Flamersheim unserer Region ein Event besonderer Art, das wir gerne unterstützen.

Gute Ideen verdienen einen starken Partner:

DIE WELT Juli 2019 SIEGER BANKENTEST – Vermögensberatung – Kreissparkasse Euskirchen 3 Banken in Euskirchen Deutsches Institut für Bankentests GmbH www.difb.net

DIE WELT Juli 2019 SIEGER BANKENTEST – Beratung Firmenkunden – Kreissparkasse Euskirchen 4 Banken in Euskirchen Deutsches Institut für Bankentests GmbH www.difb.net

DIE WELT Juli 2019 SIEGER BANKENTEST – Beratung Baufinanzierung – Kreissparkasse Euskirchen 7 Banken in Euskirchen Deutsches Institut für Bankentests GmbH www.difb.net

Wenn´s um Geld geht
Kreissparkasse Euskirchen

Unser Programm — Preise

Chef's Table - Fein. Wein. Klein. — € 225,-

Fingerfood & 6-Gang-Menü

Dienstag, 17.03., 18.30 Uhr
Mittwoch, 18.03., 18.30 Uhr
Donnerstag, 19.03., 18.30 Uhr

Freuen Sie sich auf eine feine Ein-Abend-bei-Freunden-Atmosphäre, auf drei Landlust-Spitzenköche, die sich in ihre Töpfe schauen lassen, während Sie kulinarische Kreationen auf die Teller zaubern und auf große Weine aus noch größeren Flaschen.

Ohne Zweifel, Franken trifft Eifel — € 199,-

Fingerfood & 6-Gang-Menü

Freitag, 20.03., 18.30 Uhr

Dieser Freitag wird definitiv ein spannendes Aufeinandertreffen feiner Weine des fränkischen Weinguts Juliusspital und des Moselwinzers Franz-Josef Eifel mit den Kreationen von Tobias Bätz, der für fantastische Zwei-Sterne-Gastronomie aus Franken steht.

Wild, wilder, Wild Hog — € 199,-

Fingerfood & 6-Gang-Menü

Samstag, 21.03., 18.30 Uhr

Zwei Köche, die bekannt sind für ihre Wildküche, ein noch wilderer Typ, der fantastische Weinwelten in Rewe-Märkten entstehen lässt, und ein Metzger, der Winzer ist und seine Weine Wild Hog, Flying Pig oder Dry Aged nennt – das ist der wilde Samstag.

Genussformel Küchenparty: Zwölf. Sechs. Eins. Eins. Eins. — € 179,-

Sonntag, 22.03, 13.30-19.00 Uhr

Zwölf Gourmethandwerker laden Sie ein auf ihre Genuss-Inseln. Sechs Winzer sorgen für perfekte Reisebegleiter. Eine Edelobstbrennerei serviert beste Brände, ein Teehaus aromatisiert Gin mit Morgentau und ein Stand präsentiert Weine aus Übersee. Daher lautet unsere Genussformel „Zwölf. Sechs. Eins. Eins. Eins."

staub
en France

Le goût de l'excellence !

www.staub-online.com

MADE IN FRANCE

17., 18., 19. März 2020, ab 18.30 Uhr

Chef's Table - Fein. Wein. Klein.

Drei Elemente machen den Chef's Table zu einem Erfolgsformat des Eifel Gourmet Festivals. Da sind erstens die drei Landlust-Spitzenköche Oliver Röder, Maik Neumann und Filip Czmok, die sich hautnah in die Töpfe schauen lassen, während Sie kulinarische Kreationen der Extraklasse auf die Teller zaubern.

Da ist zweitens Diplom-Sommelière Katharina Röder, die das Menü mit großen Weinen aus noch größeren Flaschen garniert. Und da ist drittens die kleine, feine Ein-Abend-bei-Feunden-Atmosphäre. In drei Worten: Fein. Wein. Klein.

Live am Herd

Filip Czmok *
Maik Neumann *
Oliver Röder *

225,- €

Genuss aus dem Glas

Big-Bottle-Party mit Katharina Röder

Live am Herd!

Landlust Chefs: Maik Neumann *, Oliver Röder *, Filip Czmok *.

Oliver Röder – Wer gegen die Oma ankochen möchte, hat schon verloren. Trotzdem gelingt es dem Küchendirektor der Landlust Burg Flamersheim immer wieder, die gute alte Eifeler Küche derart auf die Teller zu zaubern, dass daraus Eifelkulinarik auf höchstem Niveau wird – mal modern, mal ehrlich und unverfälscht.

Maik Neumann – Bei Christian Jürgens*** haben sie sich kennengelernt, inzwischen ist Küchenchef Maik Neumann nicht nur die rechte Hand von Oliver Röder. Vielmehr ist der leidenschaftliche Koch ein wertvoller Ideengeber für neue Landlust-Kreationen in höchster Qualität und immer mit einer feinen Prise Überraschung.

Filip Czmok – Aufgewachsen mit Königsberger Klopsen und Rollgerstensuppe hat er bei Heiko Nieder** im „The Restaurant" den Weg zu Gänseleber mit Himbeeren und Basilikum gefunden. Weitere Stationen waren das Vendome*** unter Küchenchef Joachim Wissler sowie das Ox & Klee*, in dem er bereits selbst als Küchenchef agierte.

19., 20., 21. März 2020, ab 18.30 Uhr

Katharina Röder, Sommelière,
Landlust Burg Flamersheim

Katharina Röder, Sommelière – Das Glas ist noch nicht ganz leer. Der Gedanke, es dürfte noch ein Schlückchen Wein sein, noch nicht zu Ende gedacht. Schon ist Katharina Röder zur Stelle, um noch einmal von dem köstlichen Mosel-Riesling nachzuschenken. Sie beherrscht die Kunst, immer für ihre Gäste da zu sein, ohne aufdringlich zu wirken. Dieses feine Gespür, gepaart mit einer ausgeprägten Leidenschaft für erstklassiges Essen und beste Weine macht sie zur perfekten Gastgeberin im Bembergs Häuschen.

Darüber hinaus liebt es die Diplom-Sommelière einfach, den Kreationen ihres Mannes Oliver Röder die perfekte Wein-Begleitung zur Seite zu stellen. Wenn Katharina Röder also zur Big Bottle Party am „Chef's Table" einlädt, dürfen sich die Gäste auf ein wunderbares Zusammenspiel aus großer Kochkunst und großen Weinen in noch größeren Flaschen freuen.

Freitag, 22. März 2020, ab 18.30 Uhr

Ohne Zweifel, Franken trifft Eifel

Von den Franken lernen, heißt genießen lernen. Darum holen wir für Sie die besten fränkischen Genussbotschafter in die Eifel. Das wird ohne Zweifel ein perfekter Abend für Gourmet-Freunde. Am Herd steht Tobias Bätz, der als Küchenchef von Alexander Herrmann für fantastische Zwei-Sterne-Gastronomie steht. Die Zutaten fränkisch, die Küche grenzenlos weltoffen. Den einen Teil der Weinbegleitung übernimmt das fränkische Weingut Juliusspital und mit dem Moselwinzer Franz-Josef Eifel garnieren wir das Ganze noch mit einem feinen Schuss Eifel – zumindest dem Namen nach.

Live am Herd

Tobias Bätz **
Landlust Chefs *

199,- €

Winzer an diesem Abend

Weingut Franz Josef Eifel – Mosel
Weingut Juliusspital – Franken

Unsere Partner für diesen Abend

Tobias Bätz **
Restaurant Alexander Herrmann, Wirsberg

Landlust Chefs: v.l. Maik Neumann *
Oliver Röder *, Filip Czmok *.

Franz-Josef Eifel
Weingut Franz-Josef Eifel

Weingut Juliusspital

Tobias Bätz – Der Chef de Cuisine im Alexander Herrmann in Wirsberg ist ein Genusshandwerker wie er im Buche steht. Für seine speziellen Gourmetmomente setzt er auf nachhaltig produzierte und regionale Lebensmittel der Extraklasse.

Landlust Chefs – Zu viele Köche... Von wegen. In der Landlust Burg Flamersheim sind Oliver Röder, Maik Neumann und Filip Czmok gemeinsame Garanten für exzellente Sternekü-che. Die Drei ergänzen sich perfekt. Ihre unterschiedlichen Stile setzen immer wieder kreative Energien frei für neue genussvolle Gourmet-Kreationen.

Weingut Franz-Josef Eifel – Das Familienweingut liegt am Rand von Trittenheim an der Mosel. Franz-Josef Eifel bewirt-schaftet hier 5ha mit bis zu 75 Jahren alten Rebstöcken.

Weingut Juliusspital – Das Weingut liegt in Würzburg in Franken. Klassisch für Franken wird viel Silvaner angebaut, daneben gibt es aber ein breites Rebsortenspektrum. Das Weingut ist seit 440 Jahren Teil der Stiftung Juliusspital, die Erlöse tragen zur Finanzierung sozialer Projekte bei.

biofruit
WWW.BIOFRUIT.DE

ÖKO logisch!
EXKLUSIV
OBST GEMÜSE
EINZIGARTIG
– GUT FÜR DICH! –
fein & edel

T +49 (0)2421 / 69354-0 · INFO@BIOFRUIT.DE
BIOFRUIT GMBH
AM LANGEN GRABEN 5
D-52353 DÜREN
WWW.BIOFRUIT.DE

Samstag, 21. März 2020, ab 18.30 Uhr

Wild, wilder, Wild Hog

Er ist Jäger und bekannt für seine Wildküche. Sie trägt das Wilde schon im Namen und kocht auch so. Er ist Harald Rüssel, ein kreativer Handwerker, der es liebt, Produkte zu entwickeln, die eine unverwechselbare Geschichte erzählen. Sie ist Viktoria Fuchs, über deren Küche gesagt wird, dass sie verwurzelt, wild und kosmopolitisch ist. Das Zusammentreffen der beiden Spitzenköche in der Landlust verspricht also, Wild zu werden. Noch wilder ist eigentlich nur noch Thorsten Kiss, der Mann, der die Kölner Rewe-Märkte Rahmati zu einer exquisiten Adresse der Weinwelt macht. Und schließlich ist da noch Wild Hog oder Flying Pig oder Dry Aged. Nein, keine Fleischspezialitäten, sondern erlesene Erzeugnisse des Weinguts Metzger. Der Samstag wird also Wild, wilder, Wild Hog.

199,- €

Live am Herd

Viktoria Fuchs
Harald Rüssel *

Winzer an diesem Abend

Weinhändler Thorsten Kiss
Weingut Metzger – Pfalz

Unsere Partner für diesen Tag

Viktoria Fuchs,
Romantik Hotel & Restaurant Spielweg

Harald Rüssel *,
Rüssels Landhaus, Naurath

Thorsten Kiss

Weingut Metzger

Viktoria Fuchs – Viktoria Fuchs' große Leidenschaft gilt Wildgerichten, denen sie im Romantik Hotel und Restaurant Spielweg mit fernöstlichen Zutaten und Zubereitungsmethoden einen kosmopolitischen Twist verleiht. Sie verkörpert kreative, junge Regionalküche wie keine zweite.

Harald Rüssel – Nahe der Mittelmosel, in einem beschaulichen Seitental, liegt die Gorumetresidenz Rüssels Landhaus. Dort verwöhnt der passionierte Jäger seine Gäste mit kreativer und moderner deutscher (Wild)Küche, die er mit einer unverwechselbaren regionalen Note serviert.

Thorsten Kiss – Thorsten ist ein Querdenker. Als Leiter der Abteilung „Wein und Spirituosen" bei Rewe Rahmati ist er zuständig für 11 Märkte und gewann drei Jahre in Folge den Titel „Weinabteilung des Jahres". Ständig ist er auf der Suche nach neuen Entdeckungen in der Weinwelt. Sein Motto: "Meine Liebe gehört dem Riesling, mein Leben dem Burgunder, aber sterben würde ich für deutschen Sekt!"

Weingut Metzger – Ein sympathischer Familienbetrieb aus der Nordpfalz, der den Namen zum Programm macht. Wo sonst gibt es Weine, die „Urbulle" oder „Riesling Well Done" heißen. Auf rund 19ha stehen traditionelle Rebsorten und internationale Klassiker wie Tempranillo oder Cabernet Sauvignon.

Wenn´s um Geld geht
Kreissparkasse Euskirchen
www.ksk-eu.de

Handelshof

AXA AGENTUR DECKER
Service / neu definiert

DS AUTOMOBILES
SPIRIT OF AVANT-GARDE

früh KÖLSCH

Bitburger

JRE GENUSSNETZ

BAYERISCHES RINDFLEISCH Exquisiter Geschmack!

ZWIESEL KRISTALLGLAS

ZWIESEL 1872 · SCHOTT ZWIESEL · JENAER GLAS

Lapinchen junges Kaninchen frisch aus der Eifel

Reichenbach

biofruit BIO ME. BIO PERFEKT INSZENIERT

Unsere Partner

HGK Mit uns ist zu rechnen!

ACQUA PANNA · S.PELLEGRINO THE FINE DINING WATERS

ORIGINAL BEANS

RHEIN EXKLUSIV Das Lifestyle-Magazin

Lammour Lamm frisch aus der Eifel

JORDAN OLIVENÖL

Segafredo ZANETTI il vero espresso italiano

JRE JEUNES RESTAURATEURS

PARMIGIANO REGGIANO

Mohr & Schlax e.K. · HANDELSVERTRETUNGEN

Sonntag, 22. März 2020, 13.30-19.00 Uhr

Genussformel Küchenparty: Zwölf. Sechs. Eins. Eins. Eins.

Wir haben lange daran getüftelt – jetzt haben wir die perfekte Küchenparty-Genussformel entdeckt: Zwölf Gourmethandwerker laden Sie ein auf ihre Genuss-Inseln. Sechs Winzer sorgen mit Ihren erlesenen Erzeugnissen für die perfekten Reisebegleiter im Glas. Eine Edelobstbrennerei serviert beste Brände aus edlen Früchten, ein Teehaus aromatisiert mal eben einen Gin mit Morgentau und ein Stand präsentiert Weine aus aller Welt. Wir freuen uns auf „Zwölf. Sechs. Eins. Eins. Eins." – eine Formel voller Genuss.

Live am Herd

Sonja Baumann * & Erik Schäffler *
Andreas Laux *
Philipp Wolter *
Ludger Helbig *
Matthias Pietsch
Sebastian Prüßmann *
Alexander Wulf *
Patrick von Vacano
Frank Mielke
Landlust Chefs

179,- €

Winzer an diesem Tag

Champagne Deutz
Weinhaus Bettina Schumann – Baden
Weingut Brogsitter – Ahr
Lustau Vermuth & Sherry – Spanien
Weingut J. Neus – Rheinhessen
Weinland Übersee
Weingut Heitlinger – Baden
Teehaus Ronnefeldt

Bier vom Kronenhof
Früh Kölsch
Bitburger

Digestif

Edelobstbrennerei Brauweiler

Unsere Partner für diesen Tag

Sonja Baumann * & Erik Schäffler *
Restaurant NeoBiota, Köln

Andreas Laux *
Schloß Eberstein, Gernsbach

Philipp Wolter *,
PHOENIX, Düsseldorf

Ludger Helbing *,
Auberge de Temple, Johannesberg

Sonja Baumann & Erik Schäffler – Zwei, die auszogen, den Leuten das Wohlfühlen zu lehren. In ihrem Kölner Restaurant in der Ehrenstraße bieten die beiden unkonventionelle Küche auf hohem Niveau. Mit erstklassigen Produkten kreieren sie liebevoll inszenierte Köstlichkeiten, die Lust auf mehr machen.

Andreas Laux – Im Schloss Eberstein treffen Geschichte und Genuss aufeinander, wenn Küchenchef Andreas Laux die Gäste mit badisch-frankophil geprägter Küche verwöhnt. Sein Motto lautet: „Kein Firlefanz, Konzentration auf das Produkt, verständliche Küche, die überrascht".

Philipp Wolter – Im Restaurant Phoenix, das im Düsseldorfer Dreischeibenhaus beheimatet ist, setzt er neue Maßstäbe aus Qualität und Produkten der Region. Darüber hinaus liebt er es, seine Gerichte um Kräuter herum zu komponieren.

Ludger Helbig – Die Auberge de Temple ist ein besonderer Ort der Kulinarik. Das idyllisch gelegene Gourmetlokal auf dem Spessarthügel steht für eine lange Tradition, die jetzt in neuem Gewand fortgesetzt wird. Eine Spezialität Helbigs ist die kreative Gewürzküche.

Sonntag, 22. März 2020, 13.30-19.00 Uhr

Matthias Pietsch
La Redoute, Bonn

Sebastian Prüßmann *
Villa Rothschild, Königstein

Alexander Wulf *
Burgstuben Residenz, Heinsberg

Patrick von Vacano,
Original Beans

Matthias Pietsch – Dank seiner Kochkunst zählt „La Redoute", einst „gute Stube" der Bonner Republik, auch heute wieder zu den angesagten Gourmet-Adressen im Rheinland. Mit seinem Team garantiert er ein hohes kulinarisches Niveau mit modernen und geschmacklich harmonischen Gerichten.

Sebastian Prüßmann – In der Villa Rothschild präsentiert er eine weltoffene Küche, harmonisch kombiniert mit einem überzeugenden Health-Angebot, das dem Gaumen schmeichelt und die Sinne verwöhnt. Seine Küche ist eigen und echt, mit Geschmack als Kernbotschaft in jeder Facette.

Alexander Wulf – Dass er gebürtig aus Russland stammt, schmecken seine Gäste im Restaurant St. Jacques* in Heinsberg. Denn dort begeistert er mit russischer Haute Cuisine, die dem Michelin gleich im ersten Jahr ein Stern wert war.

Patrick von Vacano – Er ist leidenschaftlicher Botschafter feinster Schokolade. So begeistert der Restaurantfachmann und Sommelier die Menschen von der „Original Beans"-Idee. Denn das ist kein Schokoladenunternehmen, das Naturschutz macht, sondern ein Naturschutzunternehmen, das Schokolade macht.

Unsere Partner für diesen Tag

Bettina Schumann und Melanie Panitzke.

SCHUMANN KAISERSTUHL

EST. 1896
LUSTAU

Weingut J. Neus

IN WEINGUT SI
J.NEUS
INGELHEIM

Weinhaus Bettina Schumann – Der rote Schuh ist das Markenzeichen des ideenreichen Zweifraubetriebs vom Kaiserstuhl. Bettina Schumann und Melanie Panitzke kaufen Trauben von erstklassigen Kaiserstühler Winzern und kreieren daraus Weine mit beeindruckender Strahlkraft.

Weingut Brogsitter – Die Familie Brogsitter ist seit 1600 dem guten Wein verpflichtet. Mit ihrem Namen und der langen Tradition als Winzer bürgt die Familie für die Qualität der Weine aus aller Welt, die im Brogsitter Weinversand bestellt werden können.

Lustau Vermut & Sherry – Nicht nur Sherry-Liebhaber kommen hier auf ihre Kosten. Neben den klassischen Spezialitäten aus Spanien setzt Lustau nun auch auf das Trendgetränk Vermut, das sich einfach pur oder als erfrischender Longdrink genießen lässt.

Weingut J. Neus – Das Weingut wurde 1881 von Josef Neus gegründet und wird heute von der Unternehmerfamilie Schmitz aus Mainz geführt. Inmitten der alten Rotweinstadt Ingelheim hat es sich Christian Schmitz zum Ziel gemacht, Spätburgunder auf Spitzenniveau zu erzeugen.

Sonntag, 22. März 2020, 13.30-19.00 Uhr

Claus Heitlinger

WEINGUT HEITLINGER

Ronnefeldt
TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Teehaus Ronnefeldt

Familie Brauweiler

EDELOBSTBRENNEREI
Brauweiler
Kreation der Frucht

Weingut Heitlinger – 2009 stellte das Ehepaar Burmeister das Weingut auf den Kopf – mit neuen Flaschen, pfiffigeren Weinnamen und der Umstellung auf ökologischen Weinbau. Claus Burmeisters Philosophie: „Wein sollte die Magie eines Ortes auf den Gaumen übertragen."

Weinland Übersee – Feinste Weine aus Europa sind die Philosophie der Landlust Burg Flamersheim. Zum Eifel Gourmet Festival machen wir eine Ausnahme. An einem der Stände laden wir Sie ein zu einem abwechslungsreichen Ausflug in die Weinländer der Welt.

Teehaus Ronnefeldt – Das Teehaus Ronnefeldt steht für höchste Teequalität seit 1823. Wer meint, nur Tee wäre langweilig, der hat noch nicht die neuen Kreationen von Ronnefeldt probiert – etwa den mit der Brennerei Ziegler kreierten GinT, ein Gin aromatisiert mit Morgentau.

Edelobstbrennerei Brauweiler – Im alten Ortskern von Meckenheim-Altendorf liegt die Brennerei Brauweiler. Umringt ist der Hof von Obstplantagen, auf denen fast alle Früchte für die edlen Destillate selbst angebaut werden. Seit 2001 entstehen hier Brände und Geiste. In der speziell angefertigten Brennanlage wird alles noch von Hand gesteuert.

Gourmet-Genüsse ganz ohne Reisestress genießen – das bieten wir in Zusammenarbeit mit dem Hotel Weidenbrück und dem Hotel Nord. Bis zum 28. Februar 2019 sind dort für Gäste des Eifel Gourmet Festivals Zimmerkontingente reserviert.

Hotel Nord

17.–22. 03.2020
Doppelzimmer pro Übernachtung inkl. Frühstück € 77,-.

Hotel Weidenbrück

17.–22. 03.2020
Doppelzimmer pro Übernachtung inkl. Frühstück € 119,-.

Kostenloser Transfer – Für unsere Festival-Gäste, die im Hotel Weidenbrück oder im Hotel Nord übernachten, bieten wir in Kooperation mit DS Automobile einen kostenlosen Transfer zu den Veranstaltungen in der Landlust Burg Flamersheim und natürlich auch zurück.

Hinweis – Bitte beachten Sie, dass es aufgrund des frühzeitigen Drucks des Festival-Programms zu geringfügigen Änderungen kommen kann. Wir bitten um Ihr Verständnis und werden Sie natürlich zeitnah auf unserer Internetseite über Neuerungen informieren.

Eine Nacht für Genießer

Die Betten sind gemacht und Sie können in die flauschigen Federn des Nachtquartiers sinken. Wir bieten unseren Gästen, die Gourmet-Genüsse mit einer geruhsamen Nacht verbinden wollen, fünf galante Zimmer in unserem Nachtquartier.

In Kombination mit dem Bembergs Häuschen bieten wir Ihnen zudem attraktive Genießer-Arrangements. Fragen Sie nach, wir helfen gerne weiter. Denken Sie bitte daran, frühzeitig zu reservieren, wenn Sie während Ihres Aufenthalts im Eiflers Zeiten oder im Bembergs Häuschen essen möchten.

Übernachtung	Mo bis Do+So	Fr/Sa
Doppelzimmer	100 €	120 €
Suite	180 €	200 €
Hund pro Nacht		10 €
Frühstück		
Pro Person / Pro Nacht		15 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass das Nachtquartier zum Eifel-Gourmet-Festival unseren Gastköchen vorbehalten ist. Aber die restlichen 359 Tage im Jahr stehen wir Ihnen für einen erholsamen Besuch in der Eifel gerne zur Verfügung.

Kochen Sie mit uns!

Mal dreht sich alles ums Lamm vom Flamersheimer Pützhof, mal stehen Fisch und Krustentiere im Fokus – wer bei Sternekoch Oliver Röder einen Kochkurs erlebt, lernt, kulinarische Kreationen aus regionalen Zutaten zu zaubern. Und am Ende werden die Gerichte in gemütlicher Runde mit dem passenden Glas Wein genossen. Guten Appetit.

Samstag, 3 Gänge Menü
10.30/11.15 bis ca. 16.30 Uhr
inkl. Getränke.
+ Partner zum Essen
ab 13.30 Uhr: € 80,-

€ 139,-

Freitag, 5 Gänge Menü
16:30 bis ca. 22:30 Uhr,
inkl. Getränke
+ Partner zum Essen
ab 19.30 Uhr: € 99,-

€ 199,-

Kochkurstermine 2019

NOVEMBER · Weihnachtsküche
Fr. 22.11.2019, Beginn 16.30
Sa.23.11.2019, Beginn 10.30
Sa.30.11.2019, Beginn 10.30

DEZEMBER · Weihnachtsküche
Sa. 07.12.2019, Beginn 10.30
Sa. 14.12.2019, Beginn 10.30

Kochkurstermine 2020

JANUAR · Wild aus der Eifel
Fr. 24.01.2020, Beginn 16.30
Sa. 25.01.2020, Beginn 11.15

FEBRUAR · Soßen und Fleisch
Fr. 07.02.2020, Beginn 16.30
Sa. 08.02.2019, Beginn 11.15

Dessert und Pralinen
mit Chef Pâtissière Svenja Nemitz
Sa. 15.02.2020, Beginn 11.15

Soßen und Fleisch
Fr. 28.02.2020, Beginn 16.30
Sa. 29.02.2020, Beginn 11.15

MÄRZ · Schalen und Krustentiere
Fr. 06.03.2020, Beginn 16.30
Sa. 07.03.2020, Beginn 11.15

APRIL · Frühlingsküche
Fr. 17.04.2020, Beginn 16.30
Sa. 18.04.2020, Beginn 11.15

SEPTEMBER · Vegetarisch in den Herbst
Fr. 25.09.2020, Beginn 16.30
Sa. 26.09.2020, Beginn 11.15

OKTOBER · Soßen & Fleisch
Fr. 02.10.2020, Beginn 16.30
Sa. 03.10.2020, Beginn 11.15

NOVEMBER · Schalen & Krustentiere
Fr. 27.11.2020, Beginn 16.30
Sa. 28.11.2020, Beginn 11.15

DEZEMBER · Die perfekte Weihnachtsgans
Sa. 05.12.2020, Beginn 11.15
Fr. 11.12.2020, Beginn 16.30
Sa. 12.12.2020, Beginn 11.15
Sa. 19.12.2020, Beginn 11.15

Wir von der Landlust

Kartenverkauf unter
0 22 55/94 57 52 oder
info@burgflamersheim.de

Beste regionale Küche

Die Gäste der Landlust Burg Flamersheim werden im historischen Ambiente des verwinkelten Gutshofs aus dem 18. Jahrhundert verwöhnt und bewirtet.

Im Gourmet-Restaurant „Bembergs Häuschen" serviert Gastgeberin Katharina Röder mit ihrem Team die kulinarischen Kreationen ihres Mannes Oliver, der sich auf eine eingespielte Küchencrew verlassen kann. Beste regionale Produkte werden in der Landlust-Küche zu Gourmet-Genüssen komponiert.

Im „Eiflers Zeiten", dem familienfreundlichen Gasthaus für Jedermann, werden die Gäste mit ausgefallenen, aber bodenständigen Spezialitäten verwöhnt, die sich an den Eifler Kochkünsten früherer Zeiten orientieren.

Im ehemaligen Rinderlaufstall mit seinem klaren Designkonzept finden bis zu 140 Personen Platz. Mit der angrenzenden Remise sind Hochzeiten, Tagungen, Seminare oder Konferenzen mit bis zu 200 Gästen möglich. Das Team der Landlust Burg Flamersheim mit Inhaber Johannes von Bemberg sorgt in jedem Fall dafür, dass aus Ihrer Feier ein ganz besonderes Fest wird.

EIFLERS ZEITEN
das Gasthaus

Bembergs
Häuschen

RINDERLAUFSTALL
Feste & Feiern

DS AUTOMOBILES
SPIRIT OF
AVANT-GARDE

DS 7 CROSSBACK

Genuss auf höchstem Niveau

Wer das Besondere liebt und sich für Erlesenes begeistern kann, wird sich in einem DS sofort Zuhause fühlen. Hochwertigste Verarbeitung und Ausstattung, High-Tech vom Feinsten und erstklassiger Service machen die Modelle von DS Automobiles zur ersten Wahl der automobilen Avantgarde.

www.DSautomobiles.de

LANDLUST
BURG FLAMERSHEIM

Wir sind für Sie da.
Bei Fragen rund um die Landlust Burg Flamersheim
Katharina Röder, Johannes von Bemberg, Oliver Röder
Tel.: 0 22 55 - 94 57 52, Fax: 0 22 55 - 94 57 61
info@burgflamersheim.de

www.burgflamersheim.de

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Ihre Eingabe ins Navi
53881 Euskirchen,
Sperberstraße