

Bockbier und Federweißer im Restaurant Rosmarin

Oktober-Gourmetevent in Erlanger Hauben-Restaurant läutet den Herbst ein



Mit einem Gourmet - Event der Extraklasse läutet das Haubenlokal des Hotels Bayerischer Hof Erlangen die dritte Jahreszeit ein. Vom 6. bis zum 14. Oktober präsentiert Küchenchef Maximilian Wiegner und sein Küchenteam kulinarische Hochgenüsse rund um und mit die zwei alkoholischen Spezialitäten Bockbier und Federweißer.

Kaum ein Getränk in Deutschland erfreut sich solch großer Beliebtheit wie das Bier. Weniger bekannt ist jedoch, dass sich aus dem traditionsreichen Hopfen- und Malzgemisch und dem um diese Jahreszeit beliebten Federweißen auch wundervolle Speisen kreieren lassen. Mit raffinierten Kreationen aus Fisch, Fleisch und Gemüse, kombiniert mit Bier und Wein verzaubert das Restaurant Rosmarin seine Gäste.

Besuchen Sie das [Restaurant Rosmarin](#) im Oktober und überzeugen Sie sich selbst davon, wie fantastisch lecker Bockbier und Federweißer auf ein Gericht wirken.

Das Menü:

Kürbis-Cappuccino, Wacholder, Trockenobst

Waller, Traubenkraut, Spinatcreme, Apfelmost, Buchweizen

Spanferkel, Kürbis, Rauchbier, Nektarine, dreierlei Bete, Lavendel, Pilze, Babyspinat

Geeister Federweißer mit Malzschrot

G"rupfter mit Bockbier, Haselnuss, Zwiebelkuchen, Brombeere

Karottenkuchen, Weißbiermousse, Zwetschge, Honig

59,50 EUR pro Person

Im Herzen der historischen Altstadt von Erlangen bietet das 4-Sterne-Hotel Bayerischer Hof Erlangen alle Annehmlichkeiten eines internationalen Stadt- und Businesshotels.

Kontakt

B&R Hotelmanagement GmbH & Co. KG

Stefan Frank

Schuhstraße 31

91052 Erlangen

Tel.: 0803196390132

E-Mail: frank@bayerischer-hof-erlangen.de

Web: <http://www.bayerischer-hof-erlangen.de/>

[Verbreitet durch PR-Gateway](#)