

# 2020

## KULINARISCHER KALENDER

**12 Februar**

### **IBB WEIN & VESPER**

von 18.00 bis 22.00 Uhr

Winzer Klaus Singer-Fischer aus Groß-Winternheim erwartet Sie in unserem Restaurant. Wählen Sie aus seinen mitgebrachten Weinen 5 Stück in der Probierrgröße 5 cl aus küren Sie Ihren Favoriten. Seine kräftigen, tanninbetonten Rotweine baut er nach der offenen Maischegärung im Holzfass aus. Die Weißweine sind leicht, frisch und feinfruchtig und werden in kleinen Edelstahl tanks ausgebaut. Dazu genießen Sie unser leckeres Vesperbrett mit Wurst- und Käsespezialitäten.

■ 20 € pro Person

**14 Februar**

### **VALENTINSDINNER**

um 19.00 Uhr

erwarten wir Sie zum Tag der Liebenden mit einem Aperitif bevor unser Küchenteam um Sascha Broska Sie mit einem 3-Gang-Menü verwöhnt. Genießen Sie saftig gebratene Riesengarnelen mit Grapefruit und Chicoree in Orangen-Vinaigrette und danach rosa gebratene Scheiben vom Rinderrücken mit gerahmtem Blattspinat, Macadamieanusscoulis und Kartoffelterrinen oder ein krustiges Zanderfilet mit Etouffeesauce bevor Sie zum süßen Abschluss das Pralinenhalbgefrörene in Mandel-Krokant-Blättern mit Cassissabayon bekommen.

■ 39 € pro Person für das 3-Gang-Menü  
mit Aperitif

**11 März**

### **IBB WEIN & VESPER**

von 18.00 bis 22.00 Uhr

im März erwartet Sie Yvonne Kleiker vom Weingut Finkenauer aus Bubenheim, die seit 2018 den Familienbetrieb führt und Weine, getreu der Weingutphilosophie „mit Ecken und Kanten“ ausbaut. Diese wachsen auf den Löss, Kalkmergel und Muschelkalkböden im Selztal. Aus den mitgebrachten Weinen wählen Sie 5 Stück á 5 cl zum Probieren aus und stärken sich mit unserem Vesperbrett.

■ 20 € pro Person

**20 März bis zum 11 April**

wird unsere Speisekarte saisonal um Fisch und Bärlauch erweitert. Dazu gibt es frische rheinhessische Weine des neuen Jahrgangs 2019. Jeweils Freitag bis Mittwoch abends 18.00 bis 22.00 Uhr

**21 März**

### **PORTUGAL TRIFFT RHEINHESSEN**

um 19.00 Uhr

Wir erwarten Sie zusammen mit Carsten Saalwächter, der von der Fachjury des Vinum Weinführers als Entdeckung des Jahres 2019 ausgezeichnet wurde. An diesem Abend kredenzt unser

Küchenteam ein portugiesisches 4-Gang-Menü das von Carsten Saalwächter mit Ingelheimer Weinen aus seinem Weingut ergänzt wird. Freuen Sie sich auf seine fachkundige Begleitung und erfahren Sie was ihm bei der Weinbereitung wichtig ist und welchen neuen Weg er mit dem traditionellen Familienweingut gehen will.

■ 69 € pro Person inkl. 4-Gang-Menü  
und korrespondierenden Weinen

**27 März**

### **INGELHEIMER RÄTSELTISCH**

18.00 Uhr

lösen sie zusammen mit Freunden, Bekannten oder „Fremden“ an diesem Abend ein Krimirätsel von Nadja Graf-Niebling die ihren Ingelheimer Rätseltisch bei uns aufgeschlagen hat. Stärken Sie sich zuvor mit einem alkoholfreien Aperitif oder einem Glas Wein des neuen Jahrgangs 2019 und einem kleinen Snack bevor Sie das Rätsel um ein Verbrechen in Ingelheim knacken. Sie haben 60 bis 90 Minuten Zeit in einer Gruppe von 6 bis 10 Personen das Rätsel zu lösen. Sie können als Gruppe oder auch einzeln oder als Paar teilnehmen. Nach der Lösung können Sie sich mit Ihren Miträtselnden noch bei einem warmen Gericht aus unserer Küche austauschen.

■ 44 € pro Person inklusive Aperitif, Snack, Mineralwasser,  
warmes Tellergericht und Teilnahme am Rätseltisch

**08 April**

### **IBB WEIN & VESPER**

von 18.00 bis 22.00 Uhr

erwarten Sie bei uns Anja und Jörg Lanius vom VDP Weingut Lanius-Knab aus Oberwesel am Mittelrhein. Das Weingut haben wir im letzten Jahr bei einer unserer Oldtimerbustouren besucht und freuen uns dass Sie in diesem Jahr den Weg nach Ingelheim finden um uns ihre Weine aus den Steillagen des Mittelrheintales vorzustellen. Außer den dominierenden Rieslingen bauen sie Spät-, Weiß- und Grauburgunder an. Probieren Sie 5 Weine á 5 cl aus dem mitgebrachten Sortiment und genießen Sie dazu unser Vesperbrett mit Wurst-, Schinken- und Käsespezialitäten.

■ 20 € pro Person

**12 April**

### **OSTERBUFFET**

12.00 bis 14.30 Uhr

Zum Ostersonntag öffnen wir unser Restaurant mittags und verwöhnen Sie mit einem frühlingshaften Osterbuffet. Genießen Sie die mit frischen Kräutern zubereiteten Gerichte. Es erwarten Sie verschiedene Vorspeisen, Suppe, verschiedene Hauptspeisen und Desserts welche unser Küchenteam für Sie zubereiten wird. Wählen sie dazu einen der neuen rheinhessischen Weine des Jahrgangs 2019. Die Weinkarte im „Zum Burgunder“ hält auch verschiedene andere Angebote für Sie bereit.

■ 39 € pro Person für das Buffet

## 15 April bis 15 Juni

verwöhnen Sie unser Küchenchef Sascha Broska und sein Team mit frischen neuen und klassischen Spargelgerichten. Genießen Sie zum Spargel, der aus Ingelheim und Gau-Algesheim kommt, die Frühlingsweine von rheinhessischen ausgezeichneten Winzern.

## 01 Mai bis 15 Juni

wird die Spargelkarte um Desserts mit frischen Erdbeeren aus Ingelheim und Gau-Algesheim erweitert

## 10 Mai

### MUTTERTAGSBUFFET

12.00 bis 14.30 Uhr

Heute bleibt die Küche zuhause kalt und die Familie fährt mit „Mutti“ ins Restaurant Zum Burgunder in die Neue Mitte Ingelheims. Küchenchef Sascha Broska hat mit seinem Team ein leckeres Mittagsbuffet zum Muttertag vorbereitet. Vorspeisen, Suppe, Salate, regionaler Spargel und Erdbeeren sind für die Gäste angerichtet. Dazu empfehlen wir einen frischen 2019er Frühlingswein aus Rheinhessen aus unserer Weinkarte.

■ 39 € pro Person für das Buffet

## 13 Mai

### IBB WEIN & VESPER

von 18.00 bis 22.00 Uhr

erwartet Sie Familie Wasem aus dem gleichnamigen Weingut Wasem Doppelstück aus Ingelheim. Das Weingut ist Mitglied bei Maxime Herkunft Rheinhessen. Freuen Sie sich also auf Guts-, Orts- und Lagenweine aus der Ingelheimer Stiegelgasse. Wählen Sie daraus 5 Weine in der Probiergröße 5 cl und genießen Sie dazu ein Vesperbrett mit Wurst- und Käsespezialitäten.

■ 20 € pro Person

## 30 Mai

### NOSTALGIEBUSFAHRT DURCH RHEINHESSEN

nachmittags bis ca. 23.30 Uhr

Lust auf ein Abenteuer? Der original Oldtimerbus Setra Kässbohrer S8 aus dem Baujahr 1953 von dem es nur noch wenige Exemplare weltweit gibt und das IBB Hotel Ingelheim nehmen sie mit auf eine kulinarische Reise durch das größte deutsche Weinanbaugebiet Rheinhessen. Erleben Sie eine genussvolle Reise mit 4 Gängen an 4 verschiedenen Stationen mit 4 prämierten Weingütern. Vom Hotel in Ingelheim führt uns die Reise über die rheinhessischen Hügel nach Bubenheim ins Weingut Finkenauer bevor wir zum Demeter-Weingut Gustavshof in Gau-Heppenheim aufbrechen. Zur Farbweinprobe mit Hauptgang halten wir im

Weingut Dr. Hinkel in Framersheim. Danach führt uns der Weg zurück ins Restaurant „Zum Burgunder“ im IBB Hotel Ingelheim wo das Küchenteam mit Weingut Eller aus Dorn-Dürkheim bereits mit dem Dessert auf sie wartet.

■ 165 € Fahrt mit Menü, Wasser, Wein

■ 219 € Fahrt mit Menü, Wasser, Wein, Übernachtung und Frühstücksbuffet

## 31 Mai

### PFINGSTBUFFET

12.00 bis 14.30 Uhr

Zu Pfingsten öffnen wir unser Restaurant mittags und verwöhnen sie mit einem frühlinghaften Pfingstbuffet. Genießen Sie Vorspeisen, Suppe, Salate, regionale Spargel- und Erdbeegerichte die unser Küchenteam rund um Sascha Broska für Sie frisch zubereitet. Dazu empfehlen wir einen frischen 2019er Rosé oder Blanc de Noir aus Rheinhessen.

■ 39 € pro Person für das Buffet

## 10 Juni

### IBB WEIN & VESPER

von 18.00 bis 22.00 Uhr

erwartet Sie Weingut Huf aus Ingelheim. Die Weine werden bereits seit 1991 nachhaltig nach ECOVIN-Richtlinien ausschliesslich ökologisch erzeugt. „In vino salvatio“ ist das Credo von Winzer Gerhard Huf. Freuen Sie sich auf Weiss- und Rotweine aus besten Ingelheimer Lagen von denen Sie 5 Weine á 5 cl zum Probieren aussuchen. Stärken Sie sich mit unserem klassischen Vesperbrett.

■ 20 € pro Person

## 27 Juni

### RHEINGAU TRIFFT RHEINHESSEN OLDTIMERBUSFAHRT

nachmittags bis ca. 23.30 Uhr

Der Oldtimerbus Setra Kässbohrer S8 und das IBB nehmen Sie mit auf ein Abenteuer durch Rheingau und Rheinhessen. Wir starten am IBB Hotel. Von dort geht es zum ersten Gang und korrespondierenden Weinen ins Weingut Mett & Weidenbach in Ingelheim. Danach fahren wir auf die andere Rheinseite in das Rheingauer Sektgut Bardong zur Kellerführung, zweitem Gang und fünf Sekten. Zum Hauptgang mit passenden Weinen führt es uns wieder zurück nach Ingelheim in die Gutsschänke „Zum Kuhstall“ des Weingutes Bettenheimer in Ingelheim. Zum Dessert im Hotelrestaurant „Zum Burgunder“ erwartet Sie Weingut Finkenauer aus Bubenheim mit leckeren Dessert-Weinen.

■ 185 € Fahrt mit Menü, Wasser, Wein/Sekt

■ 229 € Fahrt mit Menü, Wasser, Wein/Sekt, Übernachtung und Frühstücksbuffet

Gerne beraten wir Sie für Ihre Familienfeier oder Geschäftsessen. Reservieren Sie einen Tisch oder gleich das ganze Restaurant „Zum Burgunder“ für Ihre Feier. Von 6 bis 65 Personen ist dies bei uns möglich. Sprechen Sie uns an und vereinbaren einen Termin unter Telefon 06132 44 13-0. Im Sommer sitzen Sie auch bei heißesten Temperaturen entspannt in unserem vollklimatisierten Restaurant im 4. Stock des Hotels.

Im Frühjahr und Sommer verwöhnen wir Sie mit saisonalen Zutaten in unseren Speisen und tollen rheinhessischen Weinen. Das Restaurant und die angeschlossene Weinbar öffnet für á la carte abends von Freitag bis Mittwoch und eine Tischreservierung ist empfehlenswert. Warme Küche von 18.00 bis 22.00 Uhr.

### RESTAURANT ZUM BURGUNDER

im 4. Stock des IBB Hotel Ingelheim | Binger Straße 76, 55218 Ingelheim

T. 0 61 32 44 13-0 | M. ingelheim@ibbhotels.com | www.ibbhotelingelheim.de

RESERVIERUNG UND TICKETS ÜBER UNSERE HOTELREZEPTION T: 06132 4413-0



IBB HOTEL  
INGELHEIM

— ★★★★★ —