

Von den Ausschweifungen

Nach einer schweren Mahlzeit am Abend, die von vielen und schweren Getränken begleitet war, befinde ich mich am Tage danach gleichsam auf einem Segelschiff, das einer hoffnungslosen Flaute preisgegeben ist. Erst am Abend rührt sich eine leichte Brise, und in der Tat komme ich mir so vor, als ob ich noch besonders hoch in die Rahen aufsteigen möchte, um recht viel von dem Winde abzubekommen. Noch ist der Körper ein wenig schlaff, noch sind die Gedanken träge, aber es keimt doch alles wieder. Spürbar ist dieses Keimen, ein leicht berauschender Zustand. Nur noch eine bescheidene Mahlzeit, einen bescheidenen Trunk, dann früh ins Bett. Welch´ Erwachen am nächsten, am zweiten Morgen nach der Ausschweifung! Wie neugeboren fühlt sich der Körper, die Gedanken regen sich, das Lebensschiff fährt mit geschwellten Segeln aufs hohe Meer. Ausschweifungen, die nicht zu oft wiederholt werden, sind von ungewöhnlich befruchtender Wirkung. Der Körper, der Magen, die Sinne unterliegen einem starken Angriff, dem sie für einige Stunden zwar nicht gewachsen sind, der sie aber wieder scharf macht, der nach der Überwältigung neue Kräfte zutage fördert. Die Ärzte fordern nicht umsonst an gewissen Tagen die gründliche Durchbrechung einer auferlegten Kur. So mag hier, wo nichts als die natürliche Einfachheit gepredigt wird, der großen gelegentlichen Ausschweifung das anfeuernde Wort geredet sein. Einmal sich überladen, einmal weit über den Durst trinken - das ist wie eine Auferstehung, das ist auch eines jeden gesunden Menschen Verlangen.

Diese sehr nette Passage stammt aus dem Buch von "Vom heiteren Kochen" von Otto Nebelthau.

Kulinarischer & öologischer Abend

im Gasthaus
„Zur Limburg“
in Sasbach am Rhein

am 18. Februar 2006



Menü- und Getränkearte

**Gutsabfüllungen
aus dem
Weingut Knab
aus Eendingen a.K**

Menüfolge

*Gruß aus der Küche
(Amuse gueul)*

*Winterliche Blattsalate in
Kräuter-Balsamicodressing mit
gegrillten Riesengarnelen*

Kräutereremesuppe mit Lachsklößchen

*Hirschkalbsrücken in Sauerkirschsauce
mit Wirsingtomate, Spätzle
und Herzoginkartoffeln*

*Käseteller mit Rohmilch-Bergkäse,
Rohmilch-Camenbert
Ziegen- und Munsterkäse*

Dessertvariationen "Limburg"

(incl. Mineralwasser, Kaffee, Espresso o. Cappuccino)

Gutsabfüllungen Weingut Knab

2004 Hibernat Spätlese

*(eine einzigartige Rarität mit intensiven Muskataromen
und raffiniert balanciertem Süße- u. Säurespiel)*

2004 Spätburgunder Rose Kabinett trocken

(fein saftige Frucht mit gut eingebundener frischer Säure)

2003 Weißer Burgunder Spätlese trocken

(kräftige und bemerkenswert floral frische Aromen)

2004 Spätburgunder Rotwein QbA trocken

(im Holzfass gereift, unkomplizierte frische Kirscharomen)

*2001 Spätburgunder Rotwein QbA „Reserve“****

*(herrliche intensive Kirsch- u. Röstaromen in der Nase, die von einer
inneren Dichte bestens getragen werden)*

2003 Spätburgunder Barrique QbA trocken

(sehr schöne Chassisnoten und samtige Tannine)

*2002 Spätburgunder Rose Spätlese ****

*(vielschichtige Aromen mit zartem Rosenanflug, funkelndes
Altgold, stattlicher Wein mit edelsüßen Anklängen)*