

## **Programmangebot vom 28.Oktober bis 22.11.2020**

### **Mittwoch – 28.10.2020, 19.00 Uhr - Abend mit Pfarrer Franz Meurer (Köln)**

*Franz Meurer, Pfarrer in Köln-Höhenhaus und Köln-Vingst, ist unser Gast. Er ist bekannt für eine klare Denkweise und für eine erfrischende Sprache. Vieles davon vermittelt er freitags seinen Hörern im WDR. Seine geistige Haltung zum Wert der Kirche lässt sich mit einem Zitat von ihm auf den Punkt bringen:*

***„Ist doch klar: Entweder die Kirche nützt den Menschen, oder sie ist für die Katz.“***

*Dem Menschen dienen und mit der Zeit gehen ist seine gelebte christliche und ökumenische Sicht der Dinge. Mit seinem neuen Buch*

***„Glaube, Gott und Currywurst“***

*erdet er für den Leser den christlichen Glauben verständlich. Das Buch wird beim Spiegel als Bestseller geführt.*

*Es ist für uns eine Freude Herrn Pfarrer Franz Meurer bei uns in der Villa Sophienhöhe zu haben. Wir veranstalten in unserem Haus eine Charity-Veranstaltung mit einem typisch rheinischen Essen. Pfarrer Meurer hält dazu eine Tischrede mit dem Titel*

***„Wir essen das Brot, wir leben vom Glanz“***

*Für das Abendmenü wird ein Preis in Höhe von 39,00 € erhoben. Eingeschlossen ist ein Betrag von 10,00 € für einen sozialen Zweck. Dieser wird an dem Abend bekannt gegeben. Die Speisekarte wird am 22.10.2020 auf der Homepage veröffentlicht.*

*Wer an diesem Abend zu uns kommen möchte, muss sich anmelden. Die Platzreservierung erfolgt nach dem Eingang der Anmeldungen.*

***Aufgrund der Abstandsregelung werden die Plätze begrenzt angeboten.***

### **Freitag - 30.10.2020, 19.00 Uhr – Eröffnung der Taverne „Enoteca“**

*Die Villa Sophienhöhe verfügt über viele Räume, in denen gesellschaftliche Veranstaltungen stattfinden. Da sind es die Salons, das Kulinarium und die Orangerie. Jetzt wird im Souterrain der Villa eine weitere gastronomische Begegnungsstätte angeboten: Die Taverna „Enoteca“. Der Name steht für ein römisches Gasthaus. Auf die Erläuterungen hierzu, die auf der Titelseite unserer Homepage zur Taverne „Enoteca“ nachzulesen ist, wird verwiesen.*

*Im Vordergrund steht unsere Weinkarte und die damit verbundene Pflege der Weine aus den deutschen und südeuropäischen Lagen. Das ist unser Ziel.*

*Wir eröffnen die Taverne mit einem Menü mit begleitenden Weinen zum Preis vom 38,00 €. Die Speisekarte wird am 22.10.2020 auf der Homepage bekannt gegeben. Die Moderation zu den begleitenden Weinen übernimmt das Weinkontor Köln. Anmeldungen sind erforderlich.*

*Aufgrund der Abstandsregelungen werden die Plätze begrenzt angeboten.*

### **Samstag - 31.10.2020, 19.00 Uhr - Halloweenabend und Eulennacht**

*„Halloween“ wird in der Nacht vom 31.10. auf den 01.11. eines jeden Jahres gefeiert. Das Brauchtum stammt aus Irland und wurde von Einwanderern in die USA gebracht. Das Fest hat, und das soll deutlich werden, seinen geschichtlichen Ursprung in der Keltenzeit und damit in Europa.*

*Wir wollen das Brauchtum im Rahmen unserer Möglichkeiten pflegen. Gestartet wird auf der Terrasse mit warmen Getränken. Um das Gespenstige, was mit dem Brauchtum einhergeht, zu beleben, werden aus der Falknerei Pierre Schmidt Eulen einfliegen und dem Abend einen besonderen Reiz vermitteln.*

*Wir bieten neben dem Begrüßungstrunk auf der Terrasse in der Villa ein Menü mit herbstlichen Variationen zum Preis von 35,00 € an. Dazu gehören auch der Kürbis und andere Früchte, die uns der Herbst gibt. Die Speisekarte wird an 22.10.2020 auf der Homepage bekannt gegeben.*

*Anmeldung ist aufgrund der Einhaltung der Abstandsregelungen erforderlich.*

### **Freitag - 06.11.2020, 19.00 Uhr – Kulinarische Gaumenfreuden mit Trüffel und Wein**

*Wir wollen mit besonderen Aktionen bei unseren Kunden Neugierde durch Abwechslung auslösen. Dazu gehört der Trüffel.*

*Der Trüffel gilt in der Küche als eine Kostbarkeit. Mit einem Menü besonderer Art laden wir zu einem Trüffelabend ein, der zu Gaumenfreuden führen soll. Der Preis des Menüs, das auf unserer Homepage am 22.10.2020 bekanntgegeben wird, ist 40,00 €. In unserer Weinkarte wird der Kunde den passenden Wein zu dem kulinarischen Genuss finden.*

*Anmeldung ist aufgrund der Einhaltung der Abstandsregelungen bis zum 02.11.2020 erforderlich.*

### **Samstag - 14.11.2020, 19.00 Uhr – Martinsgans – klassisch – kulinarisch**

*Das St. Martinsfest wird im Rheinland vielfach gefeiert. Bekannt sind z.B. die Martinsumzüge der Kinder, die leider in diesem Jahr Corona bedingt ausfallen. St. Martin wird aber auch eng mit der Martinsgans in Verbindung gebracht.*

*Wir starten am 14. November mit einer klassisch, rheinischen Gänsekarte, die wir am 22.10.202 auf unserer Homepage veröffentlichen.*

*Anmeldung ist aufgrund der Einhaltung der Abstandsregelungen erwünscht.*

**Freitag - 20.11.2020, 19.00 Uhr – Heute wird der Sherry zu einem Erlebnis**

*Neben einer gelebten Weinkultur in unserer Taverne wollen wir auch die Produkte vorstellen, die auf der Weinrebe aufbauen bzw. aus dieser entwickelt werden. Dazu gehört der Sherry.*

*Es war vor Jahren schick, vor einem Essen als Aperitif einen Sherry zu trinken. Heute wird er durch einen Prosecco oder durch andere Kurzgetränke verdrängt.*

*Wir wollen den Sherry in einer besonderen Art erlebbar machen und unseren Gästen „Das kleine ABC des Sherrys“ vermitteln. Dazu wird der Gast durch eine fachlich versierte Kraft in die Geheimnisse eines guten Sherrys eingeführt. Die Sherry-Präsentation findet während eines 4-Gang-Menüs statt, das wir für 40,00 € inklusiv sechs verschiedener Sherry-Sorten anbieten. Die Menüspeisen werden auf der Homepage ab dem 10.11.2020 veröffentlicht.*

*Anmeldungen ist aufgrund der Einhaltung der Abstandregelung erforderlich.*

**Donnerstag - 26.11.2020, 19.00 Uhr – Thanksgiving – Truthahn und mehr**

*Jedes Jahr findet in den USA das Fest „Thanksgiving“ immer am 4. Donnerstag im Monat November statt. Im Mittelpunkt steht immer eine große Mahlzeit. Wir wollen treu unserer Zielsetzung, die Gastronomie spannender zu machen, unsere Gäste mit einem Truthahn-Essen überraschen. Dazu gehören Beilagen und Nachspeisen wie z.B. Cranberry-Sauce, Süßkartoffel, Apfel- und Kürbis und anderes mehr. Wir bieten das Menü für 35,00 € an. Die Menüspeisen werden auf der Homepage ab dem 10.11.2020 veröffentlicht.*

*Anmeldung ist aufgrund der Einhaltung der Abstandsregelungen erforderlich.*

**Freitag - 27.11.2020, 19.00 Uhr – „Der Gin des Lebens“ mit C.S. Henn**

*Carsten Sebastian Henn, ist Gastrokritiker und Krimiautor, wohnt in Hürth und ist Herausgeber eines Weinmagazins. Er hat viele Bücher geschrieben wie „Der letzte Champagner, ... Whisky, ..., Caffè, ..., Aufguss oder Die letzte Praline“. Neu ist sein Buch*

***„Der Gin des Lebens“.***

*Dieses Buch stellt Carsten Sebastian Henn den Gästen, begleitend zu einem kulinarischen Genuss in der Taverne vor. Wir bieten das Menü, zu dem auch der obligatorische Gin gehört für 35,00 € an. Die Menüspeisen werden auf der Homepage ab dem 10.11.2020 veröffentlicht.*

*Anmeldung ist aufgrund der Einhaltung der Abstandsregelung erforderlich!*

***In eigener Sache:***

## **Hygieneregeln**

*Wir haben in der Sommerzeit eine außerordentlich hohe Nachfrage nach unseren Plätzen auf der Terrasse gehabt. Ursächlich war sicher die frische Luft, aber auch die Wahrung der Abstandregelungen.*

*Diese wollen und können wir auch in der Herbst-/Winterzeit in den Räumen der Villa garantieren. Gerade die ältere Generation legt als Risikogruppe großen Wert auf Abstand. Der Geschäftsführer des Hauses, der auch zu der erhöhten Risikogruppe gehört, achtet auf dieses „MUSS“ ganz besonders. Und doch gilt:*

*Wir wollen keine Langeweile pflegen. Die Gastronomie muss sich weiter entwickeln. Die Corona-Pandemie zeigt, wie sich viele Gastronomen bewegen und Ideen entwickeln. Wir sind mit unserem abwechslungsreichen Programm dabei.*

*Mit unseren Räumlichkeiten, einschließlich der neu eröffneten Taverne, haben wir viele Möglichkeiten dem Kunden Sitzangebote auf deutlichem Abstand zum nächsten Tisch zu machen. Wir stehen auf Transparenz, wie wir das auch mit der offenen Küche unter Beweis stellen. Das Gesamtangebot schafft Vertrauen.*

## **Weinkultur**

*Die Menschen trinken immer häufiger einen guten Wein. Das Angebot ist von den Supermarktketten bis zu einem Weinkontor vielfältig. Doch was ist gut und wie erkenne ich Qualität und Reinheit? Mit der Eröffnung der Taverne liegt uns die Vermittlung einer transparenten Weinkultur am Herzen.*

*Nicht selten entscheidet sich der Kunde zu Standardbegriffen. Früher wurde als Tischwein gerne der pinot grigio gewählt, heute ist es der Grauburgunder. Wir wollen den Blick für mehr an Vielfalt öffnen.*

*Wir wollen einen Beitrag dazu leisten, dass der Kunde sachkundiger und mutiger bei seiner Weinbestellung am Tisch wird. Die deutschen und süd-europäischen Weine bieten hierzu viele Gelegenheiten. Daher werden wir diese Weine künftig zusammen mit den jeweiligen Winzern vorstellen und mit unseren Kunden verkosten lassen.*

## **Suppen und Nachspeisen**

*Die Suppen, die wir auf der Sophienhöhe anbieten, sind alle hauseigene Produkte. Das schmeckt der Kunde auch, wie wir das immer wieder bestätigt bekommen.*

*Da die Entscheidung bei verschiedenen Angeboten nicht immer einfach ist, werden wir zunächst bis einschließlich dem Monat Dezember unseren Kunden die „Trilogie der Suppen“ anbieten.*

*Mit der Variation von drei Suppen hat der Kunde in unserem Haus einen besonderen Genusseinstieg, wenn es um die Bestellung eines Menüs geht. Dieses Angebot ist auch*

*kommunikativ, denn am Tisch beginnt die Wahl der Qual. Jeder Gast am Tisch nimmt seine selbstgewählte Reihenfolge vor. Und so findet unter den Tischnachbarn bereits beim ersten Gang eine Unterhaltung über das Genussangebot statt. Diese Kommunikation wollen wir fördern. Ähnlich beabsichtigen wir bei den Nachspeisen ein Angebot zu unterbreiten.*

### **Speisenangebot**

*Regelmäßig veröffentlichen wir unsere Speisekarte mit frischen Produkten auf unserer Homepage. Da sind es die klassischen und die saisonalen Gerichte ebenso wie der beliebte „Klassiker der Woche“.*

*Mit dem unserem „Sonntagsmenü“ kann die Küche zu Hause kalt bleiben. Und gerade in der Herbst-/ Winterzeit ist der Sonntagsschmaus für 20,00 € eine beliebte Abwechslung. Das „Sonntagsmenü“ wird im Restaurant als Tagesangebot geführt.*

### **Essen darf nicht langweilig werden**

*Mit den unterschiedlichen gastronomischen Angeboten leisten wir einen Beitrag, dass das Küchenangebote nicht langweilig werden.*

*Die angebotenen Speisen müssen spannend bleiben. Daher wollen wir mit Besonderheiten werben. Da sind es jetzt im Herbst/Winter das*

#### **„Trüffel-Menü“ und „Truthahn-Menü“.**

*Gerne bieten wir auch den besonderen frischen Fisch an. Das Angebot können wir nur machen, wenn hier zeitig verbindliche Vorbestellungen gemacht werden. Nichts ist hier grundsätzlich unmöglich.*

### **Steaks und Küche**

*Zu jeder Speisekarte gehören auch Angebote mit Steaks aus der feinen Küche. Es ist bekannt, Essen führt zusammen und soll so auch einen geselligen Effekt haben. Erlebnisessen ist in.*

*Unser neues Angebot, **„Steak auf dem Heißen Stein“**,*

*bieten wir auf einer gesonderten Karte an. Vorbuchung ist Voraussetzung.*

### **Die Geschäftsführung**

.....