



siegbert bimmerle
WEINGUT



www.kalikutt.de
Herzlich familiär mit Tradition.



www.kalikutt.de
Herzlich familiär mit Tradition.

24. Gala-Abend

07. März 2026

***Badisch-Schwäbisches
Heimat-Menü***

mit Gastköchen
&



siegbert bimmerle
WEINGUT

Aperitif

2021 Pinot Brut Sekt
Klassische Flaschengärung
-Meiningers Deutscher Sektpreis-

Weine

2024 Weißer Burgunder
Kabinett trocken
Goldmedaille, Falstaff Weissburgunder Trophy 2025, AWC VIENNA Spring Tasting 2025

2024 Grauer Burgunder
Kabinett trocken
Goldmedaille, AWC VIENNA Spring Tasting 2025

2024 Chardonnay
Qualitätswein b.A. trocken
Goldmedaille, MUNDUS VINI Gold 2025, AWC VIENNA Spring Tasting Gold 2025

Alter Mirabellenbrand
40% vol.

2023 Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken
Goldmedaille, Einer der besten Rotweine der Region! TOP TEN Rotwein Ortenau 2025

&
2019 Gerold Cuvée Noir
Qualitätswein b.A. trocken – im Barrique gereift
Goldmedaille, AWC VIENNA Spring Tasting 2025

2015 Gewürztraminer
Auslese
Goldmedaille

Café / Espresso

Fingerfood

Bratwurst | Kirschwasser | Senf
Schwäbische Minimaultasche | Kartoffelsalat | Zwiebelschmelze
Schwarzwaldforelle Müllerin | Zitronengelee | Petersiliencreme | Kartoffelchip

Steinofenbaguette | Bauernbrot
Bauernbutter | Apfel-Griebenschmalz | Gewürzsalz

Heimat Menü

Gaisburger Marsch “Modern Style”
Consomme | Schwäbischer Rindertafelspitz | Kartoffelespuma
Michael Gumpert - Catering "Schmackofatz by Micha" Heilbronn

Badisches Hochzeitsessen “Zunge & Sauerbraten”
Carpaccio Rinderzunge Smoked | Rindstatar Räucherglocke
Rote Beete | Birne | Walnüsse | Feldsalat
Thomas Hebding - Grillservice Hebding Oppenau

Lachsforellen Röllchen im Schwarzwälder Rohschinkenmantel
auf Carpaccio von weißem Rettich mit Sauerteigbrotcreme & Brotkrümel
Martin Straub - Restaurant Straubs Krone Horb-Bildechingen

Renchtäler Mirabellen Sorbet
mit Rosa Pfeffer
Franz Schmiederer - Höhenhotel & Restaurant Kalikutt

Rehrücken im Gewürzmantel
Rehleberpaté | Zwetschgen-Gel | Kräutersaitlinge
Kartoffelbaumkuchen | Filderkrautroulade | Rotweinjus
Alexander Seyfried - Landhotel Traube Seewald-Göttelfingen

Schwarzwälder Kirschtorte 3.0
Kuppel-Törtchen | Kirschwasser | Schokoladen Ganache | Gel | Sauerkirsch-Eis
Benjamin Guldenschuh - Gästehaus Tannenhöhe in VS