

*Fernsehköchin*  
*Sandra Meffle*

*Canapés*

*Spende*  
*Kuschnerus Consulting GmbH, Springe*

*Durch den Abend begleiten*  
*Sie*  
*Sonja Schrecklein & Jürgen*  
*Hörig*  
*Küchenmeister*  
*August Guter*  
*Landesberufsschule für das Hotel- und*  
*Gaststättengewerbe,*  
*Villingen-Schwenningen*

*Petits Fours*

*dazu servieren wir Ihnen auf Wunsch*  
*Espresso, Café*  
*oder gewürzte Trinkschokolade,*  
*speziell zubereitet von Eberhard Schell*

## *Käse vom Brett*

*Spende*

*Käse-Caduff, Rottweil*

*Küchenmeister*

*Ernst Karl Schassberger*

*Hotel Schassberger Ebnisee OHG, Ebnisee*

*Spende*

*EnBW Energie Baden-Württemberg AG,  
Karlsruhe*

*2004er Bischoffinger Enselberg Riesling  
Spätlese trocken*

*Weingut Bercher-Schmidt, Oberrotweil  
a. K.*

## *Gegrillter und Mariniertes*

*Ikarimilachs*

*mit Ragout von Meeresfrüchten*

*an Mesclunssalat und grünem*

*Meerrettich*

*Stargeigerin*

*Maria-Elisabeth Lott*

*Küchenmeister*

*Harald Wohlfahrt*

*Schwarzwaldstube im Hotel Traube*

*Tonbach*

*Familie Finkbeiner KG, Tonbach*

*Karamellisiertes  
Passionsfruchtparfait  
mit Ragout von exotischen  
Früchten  
und Orangentouile*

*Spende  
Sparda-Bank Baden-Württemberg eG,  
Stuttgart*

*2003er Scheurebe Auslese  
Weingut Schloss Ortenberg, Ortenberg*

*Zauberünstler  
Björn Stolle  
Küchenmeister*

*Martin Öxle  
Restaurant Speisemeisterei, Stuttgart*

*Königsgoldbrasse  
mit Curry und Rohrzucker  
glasiert auf  
Pinienkernrisotto mit  
Safransoße*

*Spende  
SV Sparkassenversicherung Holding  
AG, Stuttgart*

*2003er Chardonnay Selection „S“  
Weingut Franz Keller Schwarzer Adler,  
Oberbergen*

*Jürgen Hörig im Gespräch mit  
Sommelière Natalie Lumpp  
Küchenmeister*

*Harald Wohlfahrt*

*Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach  
Familie Finkbeiner KG, Tonbach*

*Champagner-Sorbet  
„Kir Royal“*

*Spende*

*Greenspeed – eine Aktion von  
ALPIN Kraftfahrzeugtechnik, Radolfzell*

*Nohad Becker – Mezzo-Sopranistin  
Norie Takahashi – Klavier  
Staatliche Hochschule für Musik,  
Trossingen*

*Programm*

*Maria-Elisabeth Lott*

*Rezitativ und Scherzo für Violine Solo  
Fritz Kreisler*

*Nohad Becker & Norie  
Takahashi*

*“Non so più cosa son, cosa faccio”  
aus der Oper Le nozze di Figaro*

*Wolfgang Amadeus Mozart*

*„Parto, parto“  
aus der Oper La Clemenza di Tito*

*Wolfgang Amadeus Mozart*

*Begrüßung*

*Champagner Trüffel  
im Sektglas*

*2003er Staatsweingut Weinsberg  
Burg Wildeck Riesling extra trocken*

*Konditormeister und Chocolatier Eberhard  
Schell*

*Martin Schwegler, Staatsweingut Weinsberg*

*Cocktails*

*kreiert von den  
Schülerinnen und Schülern  
der Landesberufsschule für das  
Hotel- und Gaststättengewerbe,  
Villingen-Schwenningen*

*“Kweerbeet”*

*Die Cover-Band aus dem Rhein-Neckar-  
Raum*

*Defilee*

*der Küchenmeister*

*und der Schülerinnen & Schüler sowie  
Fachlehrer  
der Landesberufsschule für das  
Hotel- und Gaststättengewerbe, Villingen-  
Schwenningen  
unter der Leitung von Hans Ulrich Lochar*

## *Bekanntgabe des Spendenergebnisses*

*Destillateur*

*Edmund Marder*

*Fichtenhof Privat Brennerei Marder  
Edelbrände, Albruck*

*Digestifs  
Küchenmeister*

*Randolf Merkel  
Nachsorgeklinik Tannheim gGmbH*

*Amuse Gueule*

*Felchenroulade mit  
Felchenkaviar  
und gefüllter Zucchini-  
blüte*

*Spende*

*DAISSassekuranz  
Versicherungsmakler GmbH,  
Freiberg/N.*

*2005er Birnauer Kirchhalde Müller-  
Thurgau trocken  
Weingut Markgraf von Baden, Schloss  
Salem Bodensee*

*Küchenmeister*

***Martin Herrmann***

*Restaurant Relais & Chateaux Hotel  
Dollenberg, Griesbach*

***Kalbsfilet am Stück gebraten  
mit badischem Spargel,  
Spitzmorcheln,  
Kalbskopfcroustillant und  
Portweinjus***

*Spende*

*Kreissparkasse Ravensburg, Ravensburg*

*Sparkasse Schwarzwald-Baar, Villingen-  
Schwenningen*

*2002er Spätburgunder „Alte Reben“  
trocken*

*Weingut Bernhard Huber, Malterdingen*

*„Schokolade & Wein – ein Fest der  
Sinne“*

*Barriqueschokolade, Barriquetrüffel und  
2003er Staatsweingut Weinsberg*

*Lemberger HADES trocken*

*Eberhard Schell & Martin Schwegler*

*Sonja Schrecklein im Gespräch mit  
Destillateur Edmund Marder*

*Küchenmeister*

***Rainer Gaiselmann***

*Gasthof Linde, Villingendorf*

***Schaumsüppchen***

*vom Frühlingslauch mit  
Kalbsbriesstrudel*

*Spende*

*Deutsche Telekom AG  
Niederlassung Südwest, Konstanz*

*2005er Attempo Weißwein Cuvée trocken  
Weingut Herzog von Württemberg,  
Ludwigsburg*

*„Schokolade & Wein – ein Fest der Sinne“  
Umami Schokolade mit  
2005er Staatsweingut Weinsberg Riesling -  
W- trocken  
Eberhard Schell & Martin Schwegler*