

Programmablauf Regional-Tafel

- Aperitif: Schloß Lehrensteinsfeld Riesling Sekt, brut, Jahrgang 1994
- Begrüßung: Herr Prof. Dr. h.c. Reinhold Würth
- Vorspeise: Linsensalat mit Schweinefuß und Zanderkrustel
- Festvortrag: Herr Bundespräsident a. D. Prof. Dr. Roman Herzog zum Thema „Regionen im Wandel Europas“
- Suppe: Grünkernsuppe
- Vortrag: Herr Manfred Kurz
- Hauptspeise: Hohenloher Angusrind in Verrenberger Lemberger mit geschmortem Wurzelgemüse und Petersilienkartoffelpüree
- Weine: 2000er Silvaner ***, trocken, Weingut Drautz-Able
2000er Verrenberger Verrenberg, Lemberger, trocken,
Holzfassausbau, Fürst zu Hohenlohe-Oehring`sche
Schlosskellerei
- Käse: Hohenloher Käse
- Dessert: Lauwarmer Nusskuchen mit Birnenkompott vom Büffet
- Mokka, Digestif, Distelhäuser Pils