



Genießermenu begleitet vom Weingut Wegner am 22. Juni 2019 um 18.30 Uhr

Zum Auftakt unserer Degustationsabende
2019 freuen Sie sich auf das Weingut Wegner:

Unser Küchenchef im Schindlerhof Michael Behr
hat wieder ein wunderbares Menue für Sie kreiert,
dazu erfahren und genießen Sie eine erlesene
Auswahl von Pfälzer Weinen.

Aperitif

2016 Weißburgunder brut Sekt

Weinbegleitung

2018 Flaggenturm Dürkheimer
Fuchsmantel Riesling QbA trocken

2017 Dürkheimer Feuerberg
Chardonnay Spätlese trocken

2018 Wachenheimer Königswingert
Grauburgunder QbA trocken

2013 Sinnreich Syrah

2015 Dürkheimer Fronhof Rieslaner
Trockenbeerenauslese

Menue

Variation vom Pfälzer Saumagen mit
Saumagencarpaccio, gebratenem
Saumagenmedaillon und Friséesalat



Pfälzer Weinsüppchen



Filet vom Flusszander auf der Haut gebraten
mit Kartoffel-Kräuterstampf und Schalottenjus



Rieslingsorbet mit Traubenragout



Rosa gebratener Rinderrücken mit Rotweinjus,
frischem Gemüse und Kartoffelkrapfen



Mandelmousse mit karamellisierten Strudelblättern,
Frischen Früchten und Weinschaumsoße

Ihr All inclusive-Paket:

Menue inkl. Aperitif & Weinbegleitung
€ 69,00

Tipp:

Arrangement mit Übernachtung und Frühstück
€ 145,00 pro Person im Doppelzimmer
€ 154,00 im Einzelzimmer

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Kobjoll & das Schindlerhofteam

Eintrittskarten erhalten Sie hier:

Telefon 0911 9302 604

E-Mail unvergesslich@schindlerhof.de