



## Weinmesse am 25. März 2023 mit allen hier aufgeführten Winzern 12:30 – 18:00 Uhr Eintritt € 5,00 (€ 2,50 gehen als Spende an „Steps for Children“), Zutritt erst ab 18 Jahren

### Degustationsmenu am Fr. 24. März 2023:

Weinhaus Heger (Baden)  
Weingut Markgraf von Baden (Baden)  
Château Biac (Bordeaux)  
Bürgerspital zum Hl. Geist (Franken)  
Ses Talaioles (Mallorca)  
Weingut Reichsgraf von Kesselstatt (Mosel)  
Weingut Koch (Pfalz)  
Sektmanufaktur Schloss VAUX (Rheingau)  
Weingut Jean Buscher (Rheinhessen)  
Weingut J. Neus (Rheinhessen)

Die Weinmanufaktur Steinbock aus der Pfalz ist mit ihren Weinen beim Messestand vom Weingut Koch zur Verkostung vertreten.

Die **Gastronomie Pütter** präsentiert Ihnen Weine aus der „restlichen“ Weinwelt.

**Während der Messe bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich mit kleinen Köstlichkeiten aus unserer Küche zu stärken. Ganz besonders freuen wir uns, dass die Hilfsorganisation, mit der wir seit vielen Jahren zusammenarbeiten, ihre Arbeit vorstellen wird.**

### Degustationsmenu am Sa. 25. März 2023:

Weingut Hunn (Baden)  
Louis Latour (Burgund)  
Escudo Rojo (Chile)  
Weingut Türk (Kremstal)  
Dominikaner Weingut C. von Nell-Breuning (Mosel)  
Niepoort (Portugal)  
Weingut Schloss Vollrads (Rheingau)  
Weingut Schneider Müller (Rheinhessen)  
Weingut Castelfeder (Südtirol)  
Fürst Hohenlohe-Oehringen (Württemberg)



## Unser Wein-Degustationsmenu am 24. und 25. März 2023

19:00 Uhr Empfang - 19:30 Uhr Menu für € 125,00 pro Person – inklusive aller Getränke



**Krustentier-Panna Cotta**, Apfel-Mango-Tatar  
Meeresalgensalat, Kroepoek mit rotem Curry

### **Gebratenes Lachsforellenfilet**

Kaviar-Velouté, geflammtes Spitzkohlherz  
Topinamburpurée, Fenchelsaathippe

### **Lammhüftsteak -sous vide-**

Schokoladen-Rosmarin-Jus  
Bohnen mit Bacon-Schmelz, Kartoffel-Zucchini-Gratin

### **Käsevariation**

Bio Deichkäse mit Quittensenf  
Fabro mit Zwergorangenmarmelade  
Picandou mit knuspriger Aprikose

### **Birnentarte mit Zuckerrübensirup**

Buttermilch-Mousse, Holunderblütengel

Um 19:00 Uhr reichen wir Ihnen den Aperitif.

Im Anschluss servieren wir Ihnen unser  
nebenstehendes 5-Gänge-Menu mit einer passenden  
Weinbegleitung, die von den Winzern persönlich  
präsentiert und kommentiert wird.

Wir versprechen einen vergnüglichen und interessanten  
Abend mit erlesenen Speisen und vor allem  
hervorragenden Weinen.

Aufgrund der großen Beliebtheit dieses Events bitten wir um  
rechtzeitige Reservierung!

Dresscode: Anzug oder Jackett

Ihre Anmeldungen nehmen wir gern persönlich, telefonisch oder per Mail entgegen.

Wir bitten um Überweisung des Gesamtbetrages (€ 125,00 pro Person) auf folgendes Konto:

**IBAN: DE02 2019 0003 0000 1021 05**

**BIC: GENODEF1HH2**

**Verwendungszweck: Weinmenu + Datum**

Reservierungen werden nach Zahlungs-Eingang berücksichtigt. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Eine Stornierung ist bis 48 Stunden vor der Veranstaltung möglich. Sollte die Veranstaltung ausgebucht sein, informieren wir Sie nach Ihrer Anmeldung.