

## Vom Hohentwiel ins Staader Fährhaus



### „Weinreise“ mit dem Weingut Vollmayer am Hohentwiel im Staader Fährhaus Freitag, 19. März 2021 – 19:00 Uhr

*2019 Bio Twiel-Secco trocken*

Gruß aus der Küche

\*\*\*

*Bio Sauvignon blanc trocken (2019)*

Rucola Salat mit Orangendressing und hausgebeizter Rehkeule

\*\*\*

*Desirée Rosé Bio (2019)*

Rinder Consommé mit Flädleroulade

\*\*\*

*Weißburgunder trocken Bio (2019)*

Gebatener Fisch aus dem Bodensee nach Fang  
auf Kirsch-Paprika-Gemüse, dazu Thymian Butter Sauce

\*\*\*

*Bio Spätburgunder Spätlese Barrique trocken (2015) /*

*Bio Spätburgunder Kabinett trocken (2018)*

Saltimbocca vom **Bio Rind** mit hausgemachtem Schinken und  
eigenem Salbei, dazu Petersilienwurzel Flan und gelbe Honig Karotten

\*\*\*

*Bio Grauburgunder Auslese (2018)*

Regionale **Bio-Käse** von Kuh und Ziege aus dem Deggenhauser Tal  
mit hausgemachtem Mispel Senf und schwarzen Walnüssen

€ 99,-- inkl. Weine und Wasser

**Durch den Abend führt das Weingut Vollmayer.  
Menü von Heinz-Josef Diestel und dem Team vom Staader Fährhaus**