

Vom Hohentwiel ins Staader Fährhaus



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

2019 Twiel-Secco trocken

Gruß aus der Küche

Sauvignon blanc trocken (2019)

Rucola Salat mit Orangendressing und hausgebeizter Rehkeule

Desirée Rosé (2019)

Rinder Consommé mit Flädleroulade

Weißburgunder trocken (2019)

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

Spätburgunder Spätlese Barrique trocken (2015) / Spätburgunder Kabinett trocken (2018)

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

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



Lebensmittel in Bio-Qualität sind in Fettdruck
mit dem Zusatz „Bio“ gekennzeichnet DE-ÖKO-006

