

Vom Hohentwiel ins Staader Fährhaus



„Weinreise“ mit dem Weingut Vollmayer am Hohentwiel im Staader Fährhaus Freitag, 24. April 2020 – 19:00 Uhr

2019 Twiel-Secco trocken

Gruß aus der Küche

Sauvignon blanc trocken (2018)

Spargelsalat mit Orangendressing und hausgebeizter Rehkeule

Desirée Rosé (2018)

Rinder Consommé mit Flädleroulade

Weißburgunder trocken (2018) oder Chardonnay Spätlese Barrique trocken (2018)

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

Spätburgunder Spätlese Barrique trocken (2015)

Wildragout von Wildschwein und Reh vom Bodensee
mit badischem Spargel, rosa Kartoffeln und Sauce Hollandaise

Grauburgunder Auslese (2018) oder Lisa Cuvée (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

