

Vom Hohentwiel ins Staader Fährhaus



**„Weinreise“ mit dem Weingut Vollmayer, Hohentwiel
im Staader Fährhaus Freitag, 28.05.2021 – 17:30/18:00 Uhr**

Twiel-Secco trocken

Gruß aus der Küche

Sauvignon blanc trocken (2020)

Rucola Salat mit Orangendressing und einer Spinat Quiche

Desirée Rosé (2020)

Hausgemachten Antipasti mit zweierlei Dipp

Weißburgunder trocken (2019)

Fischroulade mit Bodenseefisch, Safran und Pernod
auf Kirsch-Paprika-Gemüse, dazu Thymian Butter Sauce

Kalte Gurkensuppe, leicht scharf

Spätburgunder Kabinett trocken (2018)

Saltimbocca vom **Bio-Rind** mit hausgemachtem Schinken und eigenem
Salbei, dazu Petersilienwurzel Flan und gebratenem Spargel

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 führen Lisa Vollmayer,
Heinz-Josef Diestel und Stefanie Schneider**



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

