



Ab **April 2019** nehmen wir Sie mit auf eine ganz besondere Weinreise. Ausgewählte und authentische Weine von jungen & aufstrebenden Winzern warten auf Sie.

Lassen Sie sich von Sommelier André Nini und dem Weinfachhändler **"DAS WEINKONZEPT"** für eine neue Generation des Weins begeistern.

Genießen Sie vom **17.04.2019 - 12.05.2019** ein kulinarisches 4 Gang Menü von Küchenchef Markus Hampf mit korrespondierenden Weinen.

WeinKonzeptMenü

17.04.2019 - 12.05.2019

Aperitif Poiré artisan - Manufaktur Jörg Geiger

Wildfang Garnele Chinakohl / Kokos / Miso

2018 Rosé "Flora & Fauna" - Weingut Eymann und Joern - Pfalz

ooo

Pulpo

Kalbsschwanz / Sellerie / Brunnenkresse

2016 Chardonnay Ried Jungenberg - Markus Altenburger - Burgenland

ooo

Hirschrücken

Spitzkohl / Karotte / Brombeere

2015 Zweigelt Barrique Mariage - Weingut Waldschütz - Kamptal

ooo

Apfeltarte

Holsteiner Cox / Haselnuss / griechischer Joghurt

2017 Riesling Auslese Frühlingsplätzchen - Laura Weber - Nahe

89,00 €

pro Person inkl. Wein, Wasser & Aperitif

Reservierung unter dem Stichwort "WeinKonzeptMenü"

Alle Weine finden Sie in der Vinothek:

An der Ihsbeck 1 - 21279 Hollenstedt
Donnerstag & Freitag 11.00 - 19.00 Uhr
Samstag 10.00 - 14.00 Uhr
www.das-weinkonzept.de

oder stellen Sie Ihre Anfrage an:
info@das-weinkonzept.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

