

Weinprobe

MARKUS · SCHÄDLER



Samstag, 23. März 2024 ab 18.30 Uhr



Markus Schädler aus Ruppertsberg ist Winzer aus Leidenschaft und wird uns mit seinen Pfälzer Weinen mit Herzblut begeistern.

Die Weinbautradition des Weingutes besteht schon seit Ende des 18. Jahrhunderts. Auf 14 Hektar werden 13 verschiedene Rebsorten angebaut, um daraus besten Pfälzer Wein zu machen. Mit Fachverstand, sowie Sensibilität gegenüber unserer Natur wird versucht aus jedem Jahrgang das Beste herauszuholen.

Es ist uns eine große Freude das Weingut Markus Schädler, einem Winzer mit Leidenschaft und Tradition für unsere Weinprobe gewinnen zu können! Freuen Sie sich auf eine genussreiche und gesellige Weinprobe mit einem leckeren 5-Gang-Menü und den korrespondierenden SCHÄDLER-Weinen, präsentiert vom Inhaber persönlich.

Wir bitten Sie um rechtzeitige Reservierung! Nur Kartenvorverkauf!

Preis pro Person: 89,50 €

inkl. Aperitif, 5-Gang-Menü, begleitende Weine

Übernachtungsmöglichkeit:

20 % Rabatt auf jede Zimmerkategorie

Hotel »Zur Krone«, Obertorstrasse 1, 35792 Löhnberg, Telefon: 06471 – 6070,

Telefax: 06471 – 607607, E-Mail: info@hotel-zurkrone.de,

nähere Info's auf unserer Homepage: www.hotel-zurkrone.de

KRONE-SCHÄDLER-MENÜ

Krone-Aperitif

Kräuter-Quark-Schaum
mit Paprikaherzen

Schädler-Wein

Wildkräutersalat
mit gebratenen Kräutersaitlingen & Bärlauch-Crostini

Schädler-Wein

Petersilienwurzel-Schaumsuppe
mit Rote-Bete-Chips & frittierter Petersilie

Schädler-Wein

Sous vide gegarte „Short Ribs“
mit roter Zwiebelmarmelade
zweierlei Püree von Kartoffeln & Erbsen
dazu Rote Bete-Chips

Schädler-Wein

Erdbeer-Charlotte
mit Mascarpone-Eis an Orangenfilets

Schädler-Wein