



WINE & DINE

28.03.2025

Weingut Philipp Kuhn - Laumersheim/Pfalz

5 Gänge - 10 Weine

19.00Uhr Get-Together / 19.30Uhr Beginn Menü

Philipp Kuhn war bereits als 20-Jähriger allein verantwortlich für den Weinausbau und für die Weinberge im elterlichen Gut. Mit dem 1992er lieferte er seinen ersten Jahrgang ab. Er ist einer, der die deutsche Weinszene in den letzten Dekaden geprägt hat. Nationale und internationale Auszeichnungen reihen sich bei ihm auf, 10 x Deutscher Rotweinpreis und 5 x Deutscher Rieslingpreis stehen für eine der beständigsten Weinqualitäten in Deutschland und ist bis dato von keinem anderen Weingut erreicht. Beste Lagen und der Name Philipp Kuhn stehen für hochwertigste trockene Rieslinge sowie rote und weiße Burgunder!

Felix Wagemann vom Weingut Kuhn kommentiert den Abend.

PFÄLZER MENÜ

SAUMAGEN

Carpaccio | roter Feigensenf | Spargel | Löwenzahn

ZANDER

Sauerkraut | Riesling | Reibekuchen

KALBSKOPF & FLEISCHKNOPF

Chinakohl | Senf | Meerrettich

RINDERFILET

Mandel-Zwiebelkruste | Rotwein | Rahmlauch |
getrüffeltes Kartoffelpüree

GRIESS SCHNITTE

Weincreme | Rhabarber | Tonkabohne

145€

inkl. Aperio - 5-Gang Menü - Weibegleitung

Alle Veranstaltungen sind online per Ticket/Anzahlung oder vor Ort per Vorkasse buchbar!