



Erster Winzerabend am Mittwoch, den 11.10.2023 18:00 Uhr

ALL EYES ON: Jörn

Spritzig – Jung – Experimentell

jeder, wirklich jeder Genuss ist auf echter Leidenschaft aufgebaut. Dafür braucht es Menschen, die sich und ihren Produkten Zeit geben: Zeit zu reifen und sich zu entfalten. Für den **Winzer Jörn** wird es ein Heimspiel, wenn er unsere Gäste mit seinen Weinen durch den Abend begleitet. Sie werden Gelegenheit haben, an diesem Abend Weine von Joern zum Vorzugspreis zu erwerben.

Um **18:00 Uhr** offeriert Jörn Ihnen zunächst einen **Aperitif** auf unserer Terrasse – dabei findet er Gelegenheit, sich und seine Arbeit vorzustellen und mit Ihnen, liebe Gäste, ins Gespräch zu kommen.

Im Anschluss servieren wir Ihnen im Restaurant folgendes korrespondierendes **Tapas-Menü**:

Auster mit Sauce béarnaise gratiniert | Chester-Brot

Flora und Fauna, rosé, 2022

Kürbiscremesüppchen | Kürbiskernschaum | Kürbiskerne geröstet

Silvaner, 2022

Zander kross | Belugalinse süß-sauer | Hecht-Kaviar Malossol

Buddy & Soil, Riesling, 2021

Wassermelone gegrillt | Büffelmozzarella | Mango-Salsa

Cin Cin, Sauvignon blanc | Riesling, 2021

Wachtelbrust gebraten | Buchenpilz weiß fermentiert | Nashi Birnen-Marmelade

Traminer, 2022

Caramelle mit Scamorza & Radicchio | Gorgonzolaschaum | Radicchio süß-sauer |

Trüffelkäse

Sauvignon blanc FUMÉ, 2021

Brombeerragout | Basilikum-Eis | Tonic-Schaum

Blauer Zweigelt, 2022

Preis pro Person: EUR 89,00 inkl. Weinbegleitung

#Telefonreservierung 0361 6019601

#Emailreservierung info@restaurant-peberg.de

#Onlinerreservierung restaurant-peberg.de