



## 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**