

## PEBERG Weinreisen - 1. Stopp

Sehr geehrte Passagiere,

Lust auf einen kulinarischen Kurzurlaub? Gehen Sie mit unserer Crew vom Restaurant PEBERG auf Weinreise! Erster Tourstopp: „Das Rieslingland Deutschland“. Entdecken Sie mit unserem Tourguide einen Teil der unzähligen Facetten der so vielfältigen Rebsorte, die unser Land prägt wie keine andere.

**Abfahrt:** Mittwoch, den 21.05.2025, 18:00 Uhr

**Preis pro Person:** EUR 89,00

**Fahrplan:** Made in Pfalz, Riesling Sekt, extra trocken  
Weingut Meßmer, Burrweiler, Pfalz

\*\*\*

Winkeler Dachsberg, Riesling Kabinett, halbtrocken, 2023  
Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel, Rheingau

Ockfener Bockstein, Riesling Kabinett, halbtrocken, 2018  
Weingut Nik Weis, Leiwen, Mosel

*leichter Weichkäse | Birnenragout scharf | Feigensenf | Schinken salzig | Baguette*

\*\*\*

Kreuznacher Riesling, trocken, 2021  
Weingut In den zehn Morgen, Bretzenheim, Nahe

Alte Reben Riesling, trocken, 2021  
Weingut Van Volxem, Wiltingen, Mosel/Saar

*Hartkäse | Leberwurst | Ingerslebener Landbrot*

\*\*\*

Hasensprung Riesling, trocken, 2013  
Joern Wein, Geisenheim, Rheingau

*Ossobuco | Schmorgemüse | Aioli schwarz | Kartoffelkissen in Salbei-Nussbutter*

\*\*\*

Julius, Riesling Beerenauslese, süß, 2011  
Weingut Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Liebe Gäste, lassen Sie sich verführen! Wir freuen uns auf Ihre Tischbestellung unter  
0361- 60 19 60 601 oder via Email [info@restaurant-peberg.de](mailto:info@restaurant-peberg.de).

Ihr Florian Wagner und Team vom Restaurant PEBERG