

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.

Ihr Florian Wagner und Team vom Restaurant PEBERG