

**AUTHENTISCH &
URTYPISCH**

PORTUGIESER ROTWEIN
RHEINHESSEN SILVANER

Wenn schon Jubiläum im Keller, dann mit rheinhessischen Klassikern!

Die alten Sorten Portugieser und Silvaner sind besonders geeignet, sie dem 250jährigen Jubiläum des Weinkellers zu widmen. Der Jahrgang 2009 bescherte uns einen herrlichen Rotwein der Sorte Portugieser aus einem mit äußerster Sorgfalt bearbeiteten Weinberg, gereift im großen Holzfass. Dazu passt als Weisswein-Partner ein typischer Silvaner, spontan vergoren mit einem traumhaften Aroma, fruchtig mit feiner Süsse. Beide Weine können bei den Frühlings- und Sommer-events verkostet werden.



Etikettenentwurf für die Edition 250 Jahre Weinkeller Stallmann-Hiestand von Frances und Everett Duarte.



GRAUER BURGUNDER „S“
TROCKEN

Den Burgundern gilt schon immer die große Leidenschaft unserer Weinmacher. Aus dem Jahrgang 2009 ist die längst überfällige und logische Sortimentsergänzung gelungen: 2009 Grauer Burgunder „S“ trocken, aus den besten Handlese-Selektionen des Jahrgangs 2009, gereift im Edelstahltank, die Ergänzung zum Weisser Burgunder „S“ trocken. Die S-Klasse ist nun komplett!!! Grauburgunder, gereift im kleinen Eichenholz-Fass wird künftig als Grauer Burgunder „im Barrique gereift“ gekennzeichnet.

2009 Grauer Burgunder „S“ trocken
Super zu Fisch und Meerestrocken

8,50 € / 0,75 l inkl. MWSt.

**KUNST AUS
AFRIKA IN HOF
UND GÄRTEN**
18. JUNI BIS 12. JULI 2010

Ausstellungen Freitag bis Sonntag von 14.00 Uhr bis 20.00 Uhr geöffnet, an den übrigen Werktagen nach Absprache und Voranmeldung

Eintritt & Verkostung
von Wein und Secco frei



Itai Nyama und die Expertin und Sammlerin Heike von Busekist bieten fachkundige Führungen durch die kleine & feine Steinkunstsammlung an.



Frances und Everett Duarte, das deutsch-südafrikanische Künstler-Ehepaar, bringt wieder wunderbare Bild-Schöpfungen mit zu uns nach Europa. Die Tages-Malkurse und Steinkunstkurse waren im vergangenen Jahr sehr gefragt. Nutzen Sie die Chance, einen der wenigen Plätze zu buchen.



TAGES-MALKURS
**COLOURS
OF AFRICA**
ODER TAGES-STEIN-
KUNST-KURS
**SCULPTURES
OF AFRICA**
26. JUNI 2010
03. JULI 2010
JEWEILS VON
10.00 UHR BIS 17.00 UHR

Kursgebühr 60,- € p. P.,
(max. 6 Teilnehmer je Kurs)
Zum Lunch:
Imbiss im Garten (15,- € p. P.)



WEINMENÜS & TAFELFREUDEN
GENUSS MIT ALLEN SINNEN



Frühling und Sommer 2010

SA 8. MAI 2010
19.00 UHR
MENÜ VON
CHRISTIAN RUBERT
Dazu je 2-3 Weine je Gang

&

SA 15. MAI 2010
19.00 UHR
MENÜ VON
CHRISTIAN RUBERT
Dazu je 2-3 Weine je Gang

Amuse Bouche
Flammkuchen
serviert in Hof und Garten
...

Kaisergranate-Frühlingsrolle
in Jasminblüten-Butter-Jus,
Wildkräutersalat und Mango,
Mousse vom grünen Spargel
...

Gebratene Artischocken-
Emincé in einem Tomaten-
Oliven-Sugo, dazu gefüllte
Wachtelkeulchen
(wahlweise bei Anmeldung
marinierte Perlhuhnbrust
statt Wachtel)
...

Heilbutt-Filet „Papillote“
in Butterpapier
mit Morcheln und frischen
Kräutern pochiert,
Püree vom
frisch gesalzenen Kabeljau
- eine besondere „Brandade“ -
...



ANMELDUNGEN

Weingut Stallmann-Hiestand
Eisgasse 15
D-55278 Uelversheim
Tel. 0 62 49/84 63
Fax 0 62 49/86 14
info@stallmann-hiestand.de
www.stallmann-hiestand.de



Sorbet L´Herbe de Provence
...

Milchkalbsrücken gefüllt
mit Salbei und Tomaten
und Carré vom Wollschwein
auf Gemüse von
Schlotten-Zwiebeln,
Soft-Polenta und Spargel
(falls nur eine Sorte Fleisch
erwünscht, bitte bei
Anmeldung angeben)
...

Gebratene Erdbeeren mit
einem Holunderblüten-Eis
und frittiertem Holunder,
Schokoladen Crêpe mille
feuilles
...

Kaffee & Digestif

70,- Euro p.P.

Auf Wunsch gibt es alle
Gerichte auch in vegetari-
scher Version. Bitte
unbedingt bei Buchung
anmelden.

*** **Kostenloser Service:**
Wir buchen für Sie gerne
Übernachtungsquartiere
in umliegenden Hotels
und Pensionen. Geben Sie
Ihre Wünsche bei der An-
meldung einfach an. Wir
bringen Sie wohlbehalten
zurück (kostenloser Shut-
tle im Umkreis von 10 km).



250 Jahre Weinhandwerk, li.: Neuer Tankkeller, re.:Altes Kellergewölbe, 1925

**JAHRGANGS-
PRÄSENTATION
ZUM SOMMER-
ANFANG**

Wochenende zum Schnüffeln,
Süffeln & Genießen

Ein uralter Schlussstein im
ältesten Teil des Weinkellers
belegt es. Im Sandstein war
die Jahreszahl 1760 eingra-
viert. Seit 250 Jahren reifen
Weine in diesem Gewölbe.
Dieses kleine Jubiläum ist
Anlass für eine andere Form
unserer Weinpräsentation.
Verkosten Sie alle Weine
unseres Sortiments im Fla-
schenlager.

SA 19. JUNI 2010
& SO 20. JUNI 2010

JEWELS VON
11.00 UHR BIS 17.00 UHR
in den Räumen des Weinguts

Die Probe
ist kosten-
los und un-
verbindlich.



Bei Einkauf an beiden Ta-
gen gewähren wir einen
Jubiläumrabatt von 5%,
zusätzlich zu unseren übli-
chen Konditionen (Abhol-
rabatt und Mengenrabatt)

MATINÉE MIT JAZZ & WEIN

Locker & Lecker. Ein Jahrgang von seiner besten Seite

Sonntag, 20. Juni 2010

ab 11.00 Uhr bis open end
Jahrgangspräsentation Eintritt frei
Live-Musik in Hof und Gärten

Speisenangebot von Christian Rubert:
Flammkuchen aller Art frisch aus dem Ofen
Verschiedene Salate im runden Brot serviert
(Speisen zwischen 6,- und 9,- €)



SA 19. JUNI 2010 19.00 UHR
CANDLELIGHT DINNER „SUMMERTIME“
MEDITERRANE GENÜSSE IN HOF UND GÄRTEN



Inmitten von Steinkunst & Malerei aus Afrika
erleben Sie ein romantisches Dinner mit mediterranen
Spezialitäten, begleitet von Musik in den Sommer.

Küchenchef Christian Rubert und sein Team präsentieren:



LECKEREIEN & TAPAS

Fein mariniertes Tintenfisch in einem Balsamico-Nektar
Überbackene Muscheln „Choron“ | Kalbsmedaillons in
Kräutervinaigrette und frittierte Gemüse-Beignets
Brotsalat mit gebeiztem Saibling | Ochschwanz-Terrine auf
Petersilien-Pesto
...

HAUPTGERICHTE

Ratatouille Provençal | Pistoubohnen | Safranreis
Gebratene Doraden mit Aiolis
knusprige Lammkeule in Thymian-Rosmarinkruste
Simmentaler Rinder-Entrecôte vom Grill
...

DESSERTS

Friandises Creme-Parfait und Soufflé
Erdbeer-Basilikum-Salat mit einem Gariguet-Schaum „Fraise“
...
Kaffee & Digestif

Unser Team serviert Ihnen während des gesamten Abends am
Tisch eine Auswahl unserer Rot- und Weißweine. Degustieren
Sie zu jedem Tellergericht verschiedene Weine im Vergleich!

40,- Euro p.P. (nur mit Voranmeldung)
KOSTENLOSER Shuttle im Umkreis von 10 km.