

Freitag, 13. Juni 2008, 17.00 Uhr
 Samstag, 14. Juni, 16.00 Uhr

Freitag, 11. Juli 2008, 17.00 Uhr
 Samstag, 12. Juli 2008, 16.00 Uhr

MENÜ AM FREITAG, SAMSTAG, 13. JUNI UND 14. JUNI 2008

- Lasagne von Scampi und Zucchini mit Krustentierschaum
- Creme von Sommergemüsen mit frittiertem Grün
 (bei Hitze: Geeste Melonensuppe mit Minze)
- Kross gebratenes Filet vom Zander auf Belugarahmlinsen
 und Frühlingslauch
- Rinderfiletsteak im Heu gegart auf getrüffeltem
 Selleriepüree mit Herzkartoffeln
- Flammierte Crepes mit Pfefferkirschen und Vanilleeis

MENÜ AM FREITAG, SAMSTAG, 11. JULI UND 12. JULI 2008

- Meeresfrüchte in Safran-Pernod-Gelee an sommerfrischem
 Salat im Körbchen mit knackigen Sprossen
- Latte vom Ochsenchwanz mit tasmanischem Pfeffer
- Filet von der Dorade
 auf tomatisiertem Sommergemüseragout
- Rosa gebratene Entenbrust und geschmorte Keule mit
 Zuckerkürbisschoten und einer Kartoffelsonne
- Salat von Erdbeeren, Vanille und Minze,
 Schokoladenspuma



BEGEGNUNGEN
 MIT AFRIKA

21. Juni bis 13. Juli 2008
 Ausstellungen täglich geöffnet
 von 14.00 bis 20.00 Uhr

Eintritt & Verkostung der
 aktuellen Weinkollektion frei



STEIN & WEIN
 ITAI NYAMA
 STEINKUNST AUS
 SIMBABWE

Unser Freund Itai Nyama stellt erneut seine „Bilder aus Stein“ und die Werke von Kollegen in unserem Hof und in den Gärten aus. Nur mit Hilfe von Hammer, Meißel, Feile und Sandpapier entstehen wunderbare Skulpturen. Während der Dauer der Ausstellung können Gäste den Preisträger renommierter Bildhauerwett-

bewerbe bei der Arbeit zuschauen. Die Expertin Heike von Busekist bietet fachkundige Führungen durch die Ausstellung an.



AFRIKA IM BILD

Das Pseudonym Mpenja steht für die schöpferische Zusammenarbeit des deutsch-südafrikanischen Künstlerpaares Everett Duarte und Frances Schandra. Inspiration für ihre gemeinsamen Bilder ist das südliche Afrika mit seiner intensiven Farbpalette, seinen Gegensätzen und Bewohnern. Das Paar aus Durban/Südafrika verbindet seinen Deutschlandurlaub mit der Ausstellung im Weingut und verschafft uns damit den exklusiven Genuss ihrer ausdrucksstarken Werke.



WEINMENÜS & TAFELFREUDEN
 SENSORIK & GENUSSWERKSTATT



Frühling und Sommer 2008

FÜR SIE

- verehrte Kunden - haben wir wieder ein abwechslungsreiches Angebot an Veranstaltungen zusammengestellt und einige Veränderungen vorgenommen:

*** Abgespeckt:

Unsere Gäste sollen in Ruhe und bequem mit genügend Platz geniessen können. Deshalb reduzieren wir die maximale Gästezahl im Degustationsraum auf max. 40 Personen, Ess- und Kaminzimmer sind ideal für Gruppen, die sich geschlossen anmelden. So sitzt jeder wunschgemäß.

*** Genusskurs:

Die eigene Erfahrung hat uns beflügelt. Unter Anleitung von Profis live in Hof und Garten im kleinen Kreis aus frischen Grundprodukten ein wunderbares Menü kochen und danach 5 - Gänge gemeinsam geniessen, stilvoll begleitet von passenden Weinen. Ein zusätzliches Angebot in unserer Sensorik & Genusswerkstatt: individuell und immer limitiert im kleinen Kreis.

*** Teamgeist:

Die Erfahrung hat uns gelehrt. Im Team sind wir besser. Deshalb tragen unsere Partner in der Küche nicht mehr alles immer nur auf eigenen Schultern. Sie kochen in Allianz mit Kollegen, zum Wohl der Qualität.

*** Bewährt:

Es bleibt beim zivilen Preis von 60,- Eurp p.P. wie bisher. Übernachtungsquartiere werden auf Wunsch arrangiert. Shuttleservice zurück im Umkreis von 10 km kostenlos

ANMELDUNGEN

Weingut Stallman-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



SA 3. MAI 2008

19.00 UHR

MENÜ MIT MARKUS WOLF
& SEBASTIAN KLUTH
Dazu je 2-3 Weine je Gang

Amuse Gueules

Mediterraner Frühlingssalat
im ausgebackenen Olivenbrot-
Türmchen und Pata-Negra
Schinken

Schaumsuppe vom Rheinwie-
sen-Bärlauch mit gebratenen
Garnelen

Seeteufelmedaillons mit
hausgemachten Chili-Ingwer
Spaghettini und grünem ge-
bratenen Spargel (Alternative
Perlhuhnbrust, bitte bei An-
meldung zum Menü wählen)

Roastbeef vom Charolais-Rind
unter der Kräuter-Kruste mit
dreierlei Spargel, hausge-
machte Sauce Hollandaise und
Butterkartoffeln

Gefrorenes Schokomousse mit
Minzsauce und marinierten
Erdbeerspalten

60,- Euro p.P.

SA 17. MAI 2008

19.00 UHR

MENÜ MIT GERHARD
PFAHL & TEAM
Dazu je 2-3 Weine je Gang

Amuse Gueules

Wildkräutersalat mit Früh-
lingsleckereien aus grünem
Spargel und Spargel-Kaviar-
Chantilly

Schaumsuppe vom Saueramp-
fer mit gebratenen Garnelen

Jacobsmuschel umhüllt von
Lachs an Safranrisotto
(Alternative Perlhuhnbrust,
bitte bei Anmeldung zum
Weinmenü wählen)

Filet vom Charolais-Rind auf
Estragonsauce, dazu
Spargel & Butterkartoffeln

Erdbeer-Pfeffermousse und
marinierte Erdbeeren mit
Lavendeleis

60,- Euro p.P.

SA 24. MAI 2008

19.00 UHR

MENÜ MIT
SEBASTIAN KLUTH &
ANNE SONNENBURG
Dazu je 2-3 Weine je Gang

Amuse Gueules

Kalbstafelspitz in Gemüsegelee
mit Sauerrahm und
Tomaten-Ruccola-Salat

Schaumsuppe von der Brun-
nenkresse mit gebratener Blut-
wurst und Jacobsmuschel

Zanderfilet unter der Oliventa-
pinade auf Risotto von grünem
Spargel

(Alternative Perlhuhnbrust,
bitte bei Anmeldung zum
Weinmenü wählen)

Filet vom Weidebullen auf
Spargelragout und Estragon-
Schaum mit Walnuss-Kartoffel-
Soufflé

Erdbeer-Pfeffermousse an
beschwipsten Erdbeeren,
Valrhona-Schokoparfait

60,- Euro p.P.

KOCHKURS UND
WEINMENÜ MIT
RALPH SCHÜLLER &
SEBASTIAN KLUTH

Freitag, 13. Juni 2008

17.00 Uhr

Samstag, 14. Juni 2008

16.00 Uhr

Freitag, 11. Juli 2008

17.00 Uhr

Samstag, 12. Juli 2008

16.00 Uhr

„Kochen ist Leidenschaft,
Lust und Liebe“

lautet das Motto von Ralph Schüller. Er ist nicht nur ein Entertainer, sondern ein erfahrener Koch, der sein Handwerk wunderbar erklären kann. Erleben Sie einen Kochkurs und im Anschluss ein Degustationsmenü der ganz besonderen Art. Als Werkstatt für das aktive Weinvergnügen dient eine mobile Küche mit allen Schikanen ausgestattet von Küchenchef Sebastian Kluth. Das Team von der Martinstube im Mainz unterstützt die Genusskurse mit Rat und Tat.



Das Programm:

- Apero in Hof und Garten mit kleinen Snacks
- Unter Anleitung kochen die Gäste ihr eigenes 5-Gang-Wein-Menü
- Das Menü wird danach stilvoll im Degustationsraum verspeist
- Dazu servieren wir passende Weine aus unserer Kollektion (2-3 je Gang) im Vergleich
- Danach open-end in Hof und Garten mit Digestif & Kaffee
- Jeder Teilnehmer erhält einen Ausdruck oder eine CD mit Rezepten.

Auf Wunsch Shuttle-SERVICE zurück, kostenlos im Umkreis von 10 km und Übernachtungs-Arrangements

Preis 60,- Euro pro Person
Max. 25 Personen

Menüs auf der Rückseite