

**ROSÉ SAIGNÉE
TROCKEN**
EIN GELUNGENES
EXPERIMENT!



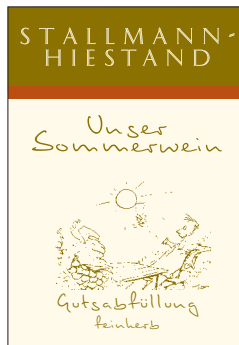
Der aus dem Französischen stammende Begriff Saignée („Aderlass“) bezeichnet eine natürliche und schonende Methode zur Bereitung von Roséwein. Ohne Pressung wird Saft aus den Rotweinbeeren abgezogen und zu Roséwein mit ausgeprägter Frucht vergoren. Dieser Rosé Saignée duftet wunderbar nach roten Beeren und Äpfeln. Unkompliziert, frisch und vollmundig, herrlich zu sommerlichen Gerichten und zur mediterranen Küche. Gewonnen aus dem roten Most von Cabernet-Sauvignon-Abkömmlingen und Saint Laurent, ungespresst, lecker & bekömmlich

Alk. 12,0%vol · 0,75l · 5,- €



**„UNSER
SOMMERWEIN“**

Die „Literklasse“ hat Zuwachs bekommen. Schon immer hat neben den trockenen Literweinen und dem milden Müller-Thurgau ein Wein „der Mitte“ gefehlt, abgerundet trocken und trotzdem nicht süß. Jetzt haben wir die Antwort:



Eine Cuvée aus Riesling, Rivaner und Burgunder, feinherb, optisch gestaltet von Karrikaturist und Weinliebhaber Thomas Pläßmann:

3,80 € im Liter

**KUNST AUS
AFRIKA IN HOF
UND GÄRTEN**
20. JUNI BIS 12. JULI 2009

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

Eintritt & Verkostung unserer Weinkollektion frei



Wieder begleiten unsere Freunde aus Afrika unseren Weinsommer im Weingut mit ihren Werken: **Itai Nyama** präsentiert Steinkunst aus Zimbabwe. Besichtigen Sie handgemachte Skulpturen aus Stein und schauen Sie dem Preisträger renommierter Bildhauerwettbewerbe bei der Arbeit zu. Die Expertin und Sammlerin **Heike von Busekist** bietet fachkundige Führungen durch die Ausstellung an.



Das deutsch-südafrikanische Künstler-Ehepaar **Frances und Everett Duarte aus Durban** zeigt Afrika mit seiner intensiven Farbpalette und bringt viele neue Werke mit im Gepäck. Erstmals bieten sie einen Tagesmalkurs an.

**COLOURS OF AFRICA
TAGES-MALKURS
(AUCH FÜR ANFÄNGER)**
04. JULI ODER 11. JULI 2009
10.00 UHR BIS 17.00 UHR

- Inspiration ist die wilde Schönheit Afrikas
- Umsetzung mit Farben, Flächen, Linien, Formen und Strukturen
- Freie Bildgestaltung mit Acrylfarben auf großformatigem Papier oder Leinwand
- Jeder Teilnehmer wird nach seinen Fähigkeiten persönlich angeregt, um seine eigene Bildsprache zu verwirklichen

Kursgebühr pro Person, inkl. Materialkosten, Getränke, Mittagsimbiss 80,- €, max. 6 Teilnehmer



**WEINMENÜS & TAFELFREUDEN
GENUSS MIT ALLEN SINNEN**



Frühling und Sommer 2009

FÜR SIE

- verehrte Kunden -
er ist eine Genuss-Garantie! Mit Küchenchef Christian Rubert dürfen Sie im Weingut Stallmann-Hiestand kulinarisch etwas ganz besonderes erwarten!



*** Sein Steckbrief:

Christian Rubert, Spross einer Elsässer Bäckerfamilie, vergnügte sich schon im Alter von 10 lieber in der elterlichen Bäckerei als auf dem Spielplatz. Nach gründlichen Lehrjahren folgten Stationen in namhaften französischen Restaurants in Südfrankreich und Luxemburg. 1996 ging er nach Deutschland in das Restaurant Eckstein in Frankfurt. Im Gault Millau Restaurant-Guide wurde er dort für seine kreative Küche mit 15 Punkten ausgezeichnet. 2002 wechselte er in sein Restaurant „L'herbe de

Provence“ in Rüsselsheim. Seit 2008 hat er sein Domizil nach Oppenheim verlegt. Für die Hotels Merian und ZWO und die gesamte Umgebung ist das L'herbe de Provence seitdem eine kulinarische Bereicherung.

*** Service inbegriffen:

Wir buchen für Sie gerne Übernachtungsquartiere in umliegenden Hotels und Pensionen. Geben Sie Ihre Wünsche bei der Anmeldung einfach an. Unser Shuttleservice sorgt für kostenlosen Fahrservice (im Umkreis von 10 km).

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



SA 2. MAI 2009

19.00 UHR

MENÜ VON

CHRISTIAN RUBERT
„SIMPLEMENT MEDITERRANÉE“

Dazu je 2-3 Weine je Gang

Amuse Bouche + Aperitif
in Hof und Garten

...

Einseitig gebratene Thun-
fisch-Tournedos in einer
Liebstöckelmarinade auf
einem Spargel-Carpaccio

...

Rotbarbenfilet auf einem
Artischocken-Ragout in der
offenen Ravioli,
Bouillabaissechaum,
kandierte Tomaten und
Parmesanchips

...

Essenz von der Wachtel
mit ihrem pochiertem Ei,
Wachtelpraline mit
Kräutersalat

...

Chateaubriand „langsam“ in Wildkräutern
gargant und eine „Farandole“
- dreierlei vom Spargel und
der Kartoffel -

...

Quarkmousse im Rhabarber-
gelee, Vanille-Mascarponeeis
und Rosmarinsirup

...

Petit Fours

65,- Euro p.P.

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

SA 16. MAI 2009

19.00 UHR

MENÜ VON

CHRISTIAN RUBERT
„LE FORMIDABLE“

Dazu je 2-3 Weine je Gang

Amuse Bouche + Aperitif
in Hof und Garten

...

Gänsestopfleberpraline im
Kräuter-Bisquit auf einem
Pfeffer-Pfirsichgelee,
mit Sesam karamellierte
Kaisergranaten

...

Zackenbarsch „Würfel“
in einer Olivenjus, dazu
Fladenbrot „à la Niçoise“

...

Seeteufel Tournedos im
Weißen Speck „Lardo“ ge-
dünstet, auf rohgebratenem
Spargel, Thymianjus, frittiertes
Frühlingsknoblauch und
Gitterkartoffeln

...

Sorbet l'herbe de Provence

...

Medaillons vom Milchkalb
auf einem Bärlauchrisotto,
Spargel und gefüllte
Zucchini Blüten

...

Mangosüppchen mit einem
„Cannelés Bordelais“ Gebäck,
Sauvignon Blanc Eiscreme
und grüner Tee Espuma

...

Petit Fours

75,- Euro p.P.

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



SA 11. JULI 2009 19.00 UHR

CANDLELIGHT DINNER „AFRICA OPEN“
IN HOF UND GÄRTEN

Apero ab 18.30 Uhr mit Sekt & Secco

Inmitten von Steinkunst & Malerei aus Afrika
genießen Sie ein romantisches Dinner mit afrikanischen
Spezialitäten, begleitet von Klängen aus Afrika.

Küchenchef Christian Rubert und sein Team präsentieren:

LECKEREIEN ZUR EINSTIMMUNG

Fisch-Gratin mit Tomaten-Chutney „Bobotie“ | Braaivleis mit
Gurken Sambal | Spieße von Rind und Geflügel „Sosaties“
„Pickled Fisch“ mit sauren Zwiebeln | Perlhuhnpastetchen

...

HAUPTGERICHTE

„Couscous Royal“ | Couscous mit Datteln und Feigen
Viele Sorten Gemüse „au bouillon d' épices“
Schulter und Keule vom Lamm | Hühnchen | Fleischbällchen
Merguezwürstchen

...

DESSERTS

Südafrikanische Pudding-Küchlein | Karamell Scones
Gebackene Bananen

...

Minztee oder Kaffee mit Honiggebäck + 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!
(Wir decken 3 Gläser p.P. ein)

40,- Euro p.P.

RUNDUM sorglos! Unser kostenloser Fahrservice/Shuttle
bringt Sie im Umkreis von 10 km heim

PROBIERPAKET „SOMMERWEIN“

2008 Silvaner trocken „Alte Reben“
2008 Sauvignon Blanc trocken
2008 Weisser Burgunder „S“ trocken
2008 Riesling trocken <Kreuzkapelle>
2008 Rosé Saignée trocken
2007 UNIKUM Rotwein trocken

Zum Mitnehmen im 6er Karton 38,- €, inkl. Versand bundesweit 43,- €