

Demonstrationsbetriebe  
Ökologischer Landbau



## Bio- Vielfalt erleben - WEINGUT Brühler Hof

Der Brühler Hof liegt am Rande Rheinhessens, 6 km südlich von Bad Kreuznach. Das Familienunternehmen wird seit 1990 kontrolliert ökologisch nach ECOVIN-Richtlinien bewirtschaftet. Das Weingut pflegt 10 ha Reben in Rheinhessen und 0,6 ha an der Nahe, sowie 2,6 ha Streuobstwiesen. Der Brühler Hof ist Demonstrationsbetrieb des ökologischen Landbaus und LernOrt-Bauernhof.

## SEHEN – RIECHEN – SCHMECKEN

### Menü mit Weinbegleitung:

- ▶ Termin: Für das Menü mit Weinbegleitung ist eine Anmeldung erforderlich.
- ▶ Teilnehmerzahl: Ab 2 Personen.
- ▶ Preis pro Person inklusive der korrespondierenden Weine und Mineralwasser:
  - ▶ 3-Gang Menü: 57,00 € (Ohne die Gänge 3 und 1 oder 2)
  - ▶ 4-Gang Menü: 71,00 € (Ohne Gang 3)
  - ▶ 5-Gang Menü: 85,00 €

**Winzerkunst trifft Kochkunst:** Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Reise.

### Menüempfehlung:

**Frühjahr / Sommer** (von April bis inkl. September)

**Aperitif:** KIR ROYAL & GRUSS AUS DER KÜCHE

- 1. Gang:** RIESLING TROCKEN & FRUCHTIG - WÜRZIGER KRABBENCOCKTAIL
- 2. Gang:** UNDERCOVER HALBTROCKEN & KÜRBISCREMESUPPE MIT SHERRYSAHNEHAUBE
- 3. Gang:** ROSÉ TROCKEN & SALATVARIATION MIT GERÄUCHERTEN FORELLENFILETS -MANGOSORBET-
- 4. Gang:** SPÄTBURGUNDER TROCKEN & RINDERSTEAK VOM GRILLFEUER MIT ROSMARINKARTOFFELN, STEINCHAMPIGNONS UND PFEFFERSAUCE
- 5. Gang:** ROTLING LIEBLICH & ROTE GRÜTZE MIT VANILLEEIS UND SAHNEHAUBE

### Menüempfehlung:

**Herbst / Winter** (von Oktober bis inkl. März)

**Aperitif:** KIR ROYAL & GRUSS AUS DER KÜCHE

- 1. Gang:** RIESLING TROCKEN & WINTERLICHER SALAT MIT NÜSSEN UND PREISELBEERVINAIGRETTE
- 2. Gang:** SPÄTBURGUNDER TROCKEN & WILDSUPPE MIT CASSISÉESAHNEHAUBE
- 3. Gang:** ROTLING FEINHERB & FORELLENRÖLLCHEN PIKANT GEFÜLLT MIT SÜSSKARTOFFELSTICKS -HIMBEERSORBET-
- 4. Gang:** DORNFELDER TROCKEN & HIRSCHBRATEN MIT STEINCHAMPIGNONS, APFELROTKOHL, KNÖDELN UND PREISELBEERWILDSAUCE
- 5. Gang:** REGENT LIEBLICH & HASELNUSSEIS MIT WARMEN PFLAUMENKOPF, NÜSSEN GARNIERT UND ZIMTSAHNEHAUBE

**Tipp:** Verschenken Sie dieses außergewöhnliche Genusserlebnis in Form eines Gutscheins.