

Herzlich willkommen
in unserer „Vinothek“.

Auch heute Abend möchten wir Sie wieder
herzlich zu unserer „Kulinarischen
WeinNacht“ in unserem Hause einladen.
Als einmalige Veranstaltung im Rahmen
unseres 20-jährigen Jubiläums vor genau
10 Jahren gedacht, erleben wir mit Ihnen
heute Abend nun bereits zum 16.Mal eine
genussvolle Nacht.

Wieder haben wir zusammen mit der
Küche die harmonischsten und
interessantesten Paare aus Speise und
Wein gesucht – und hoffentlich auch
gefunden. Frank Schmitt und sein Team
des „Landgasthofes zum Lamm“ aus
Gönnheim werden in der Küche zaubern
und uns zwischendurch auch mit
Informationen über Zubereitung und
Herkunft „füttern“.

Wir möchten Ihnen die Weine sowie deren
Herkunft und Herstellung näher bringen
und zusammen mit Ihnen das „perfekte
Paar“ aus Speise und Wein suchen.

Wir alle wünschen Ihnen einen
genussvollen und kurzweiligen Abend!

Ihre Familien
Schmitt
und
Schmidt

Kulinarische WEINNACHT

MAI
2008

Weingut Egon Schmitt
Am Neuberg 6
67098 Bad Dürkheim
Fon 06322-5830
Fax 06322-68899

&

Landgasthof
„Zum Lamm“
Familie Schmidt
Bismarckstrasse 21
67161 Gönnheim
Fon 06322-95290
Fax 06322-9529 16

Landgasthof „Zum Lamm“



WEINGUT



SCHMITT

Terrine
von Grünem und Weissen Spargel
mit Basilikumschaum



Dreierlei vom Räucherlachs
an
kleinem Salat



Hausgemachte Kartoffelgnocchis
mit Tomaten-Paprikasalsa
und gratiniertem Pfälzer Ziegenkäse



Maispoulardenbrust mit
Pffifferlingsaumagen gefüllt,
Karotten-Kartoffelpüree
mit Zwiebelschmelze
und Fingermöhrchen



Trifle von Erdbeeren in Sektgelee
mit Chilischokoladenmus
und Rosmarineis

2007
Weisser Burgunder trocken

2007
HOCHBENN
Riesling trocken

2007
Grauer Burgunder trocken

2007
MANDELGARTEN
Weisser Burgunder trocken



1996
Dornfelder trocken

2007
SPIELBERG
Riesling trocken



2001
Regent trocken

2001
SALINENPFAD
Spätburgunder trocken



2004
Kallstadter Kreidekeller
Riesling Spätlese

2007
Gewürztraminer