

# JUNG UND WILD

**Junge Winzer – Wilde Küche**

Gutes bedarf der Fortsetzung – und auch dieses Jahr  
gibt das Motto die Richtung vor.

Genießen Sie regionaltypische Wildgerichte  
des Kochs Sebastian Kläs zu den Weinen unserer Jungwinzer.

*Seien Sie Gast bei jungen Winzern und Köchen.*

## **Zeitpunkt und Verlauf**

Datum: 20. März 2010, 18.00 Uhr

Treffpunkt: Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr in Mayschoß

Sektempfang und Kellerbesichtigung.

Anschließend Fußgang zum Weinhaus Kläs.

Dort 6-Gang-Degustationsmenü mit korrespondierenden Weinen der  
Jungwinzer und der Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr.

## **Preis pro Person**

74,00 € inkl. Menü und begleitenden Getränken

Teilnehmerzahl: max. 40 Personen

## **Reservierung erbeten bis 10. März 2010 unter:**

Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr

Ahr-Rotweinstraße 42 · 53508 Mayschoß

Telefon: 02643 – 9360-0

EDITION  
**J**

Hotel – Weinhaus  
**Kläs und Sohn**



*Über 100 Jahre Tradition*

# JUNG UND WILD

**Junge** Winzer – **Wilde** Küche

## DEGUSTATIONSMENÜ

### AMUSE-BOUCHE

#### VORSPEISE

Hausgemachte Wildterrine  
mit Rotwein-Zwiebel-Konfitüre

#### SUPPE

Fondue von der Perlhuhnbrust

### ZWISCHENGANG

Eifler Forellenfilet in Weinteig  
an Apfel-Staudenselleriesalat

### HAUPTGANG

Hirschrücken in Rotwein pochiert  
mit Rotkohlstrudel und Kartoffel-Birnengratin

### DESSERT

Trifle von Waldbeeren und  
hausgemachtes Karamelleis