



Dehäm

S.O.P.S.

DAMBACH
Pfalz

12. November 2025, 19.00 Uhr

Preis € 72,-- /Person (inkl. Weinbegleitung und Wasser)

Verkosten Sie gemeinsam mit dem Winzer, Herrn Sven Ohliger, dessen edle Tropfen und erhalten Sie Tipps und Hintergründe zu Anbau, Geschmack und Qualität.

Ihnen wird an einem elegant gedeckten Tisch eine Auswahl exquisiter Weine präsentiert, jede Flasche erzählt ihre eigene Geschichte von sonnengeküssten Weinbergen und sorgfältiger Handwerkskunst.

Genießen Sie mit jedem Schluck Wein die harmonische Verbindung zwischen dem Wein und den dazu passenden Gerichten und feiern Sie die Freuden des Lebens.

Menü

Amuse Gueule

Waldpilzcremesuppe

Jacobsmuschel auf Blutwurst in Filoteig
frittiert auf Feldsalat

Argentinisches Rumpsteak mit
Kräuterkruste
an Kartoffelberg mit Portweinzwiebeln und
Parmesanschaum

Frittiertes Vanilleeis
auf Fruchtsauce mit Sahne

Begleitende Weine

Cuvée Rosé trocken 2024

Chardonnay & Weißburgunder Vom Kalk
trocken 2024

Riesling Vom Kalk trocken 2024

Cabernet Franc trocken 2022

Spätburgunder Vom Kalk trocken 2022

Pirouette Weißweincuvée feinherb 2024

**Begrenzte Teilnehmerzahl
Wir bitten um Reservierung
unter 06332-9190**

