

„Mit allen Sinnen auf dem Rhein“

Termin: Sonntag, 02.02.2014
Uhrzeit: 10.00 Uhr
Ort: 53498 Bad Breisig, Anlegestelle des
Fahrgastschiffes MS Schloss Arenfels
Preis: 89,-€ pro Person
Teilnehmerzahl: bis 250 Personen

Restaurant
Vieux Sinzig
Kölner Straße 6
53489 Sinzig
Tel. 02642 42757
Fax 02642 43051
info@vieux-sinzig.de
www.vieux-sinzig.de

SCHL | AHR | VINO
Markus Kriechel via Weingut Kriechel
Walporzheimer Straße 83-85
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Tel. 02641 36193
Fax 02641 5004
info@weingut-kriechel.de
www.schlahrvino.de

Das Jungwinzer-Event

SCHL | AHR | VINO
www.schlahrvino.de

Ohne den Vater Rhein
würde unserer Region
etwas Wichtiges fehlen:
von Mutter Natur die Weine
und die Kräuter aus den Weinbergen.

Mit freundlicher Unterstützung von:


TONISSTEINER 
PRIVATE GÜTER AHRWEIN


Vieux Sinzig
Restaurant
Natur erleben & genießen 
Schloss Arenfels


Druckhaus optiprint
www.druckhaus-optiprint.de 
Gourmet & Wein
Kranzenberg 15 / 53489 Sinzig / tel. 02642-981051

„Wir können überhaupt
nicht denken, ohne unsere
fünf Sinne zu gebrauchen.
Eine schöne Handlung aus
vollem Herzen zu loben
heißt in gewissem Sinne
an ihr teilhaben.“
(Albert Einstein)

Mit allen Sinnen
auf dem Rhein

02. Februar 2014
MS Schloss Arenfels
Bad Breisig



Kurzbeschreibung

- Sonntag, 02. Februar 2014, Einlass: 9.30 Uhr, Treffpunkt: 10.00 Uhr in Bad Breisig auf dem Schiff MS Schloss Arenfels
- 10.30 Uhr Abfahrt rheinabwärts Richtung Drachenfels
- Sektempfang mit Vieux-Sinzig-Köstlichkeiten
- SCHL | AHR | VINO Winzer stellen sich und ihre Weine vor
- Weinprobe auf dem Schiff begleitend zum Menü
- Neun-Gänge-Menü aus dem Vieux Sinzig
- Mineralwasser, Kaffee und Digestif
- 16.00 Uhr Verabschiedung durch die SCHL | AHR | VINO - Winzer und das Vieux-Sinzig-Team



Extra-Leistung:
Bus-Transfer aus dem Ahrtal bis zum Schiff und zurück, bitte
Vor Anmeldung. Kosten 10,- € p. P.

Partner

Der Name SCHL | AHR | VINO steht zum einen für die Jungwinzervereinigung der Ahr und zum anderen für einen jährlichen Spätburgundercuvée aus allen Mitgliedsbetrieben. Im Jahre 2002 gegründet, engagieren sich folgende Winzer in der Vereinigung:

- Weingut Burggarten, Heppingen
- Weingut Coels, Ahrweiler
- Weingut Kriechel, Ahrweiler
- Weingut Deutzerhof, Mayschoß
- Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr
- Weingut Kreuzberg, Dernau
- Weingut Gebr. Bertram, Dernau
- Weingut Ernst Sebastian, Dernau
- Weingut Mönchberger Hof, Mayschoß
- Weingut J.J. Adeneuer, Ahrweiler
- Dagernova Weinmanufaktur, Dernau
- Weingut Heiner Kreuzberg, Dernau
- Weingut Nelles, Heimersheim
- Weingut Josten & Klein, Remagen-Kripp

Außerdem engagiert sich bereits die Mehrzahl der Ahrtaler Winzerbetriebe erfolgreich in dem 2010 neu gegründeten Verein „Ahrwein e.V.“

Vieux Sinzig

Das Restaurant Vieux Sinzig verwöhnt seit 30 Jahren seine Gäste mit aromatischen Köstlichkeiten im stilvollen Ambiente. Colette und Jean-Marie Dumaine widmen sich in erster Linie der kreativen Naturküche mit ausgefallenen Delikatessen aus heimischen Wildkräutern und Gemüsen. Zum Angebot des Vieux Sinzig gehören außerdem Veranstaltungen wie Kochseminare, Kräuter-, Trüffel- und Pilzwanderungen.

Restaurant Vieux Sinzig, Kölner Straße 6, 53489 Sinzig,
Telefon: 02642 42757, Fax: 02642 43051, www.vieux-sinzig.com

Schloss Arenfels

Die MS Schloss Arenfels lädt dazu ein, den landschaftlich und historisch interessanten Rhein auf erlebnisreiche Weise zu genießen. Herzlich willkommen an Bord! Das stilvolle Ambiente im Innern und die fröhlich-legere Atmosphäre auf dem Aussichtsdeck versprechen ein angenehmes Verweilen.

Personenschiffahrt Mürl, Helmut Mürl, Gartenstraße 15,
53498 Bad Breisig, Telefon: 02633 95141 und 9155,
Fax: 02633 96712

Menü

aus dem Restaurant Vieux Sinzig:

Rindsülze mit grüner Sauce,
blauer Kartoffelsalat

Stockfisch im Auberginen-Mantel, rote Paprika

Kabeljau
Sellerie, Limette

Weißer Kräutersuppe mit Winterkresse-Schaum

Hahn in Rotwein mit Champignon,
Karotten, Zwiebel, Maispolenta

Brie auf Weizenstroh gereift

Kürbis-Mohn-Mousse mit Orange und Backpflaumen

Spätburgunderkuchen mit Pappelknospenschaum

Café au lait-Crème

Gourmet & Wein