

VERANSTALTUNGEN KRUGER-RUMPF 2021

»VON KOPF BIS FUSS«

Für uns ist das ganze Rind ein Edelteil, nicht nur Filet und Rumpsteak. Bei unserem Menü „Von Kopf bis Fuß“ kommen nicht nur die vermeintlichen Edelteile auf den Teller, da wir das ganze Tier schätzen! Freuen Sie sich auf ein spannendes 4-Gänge Menü inklusive der korrespondierenden Weine.

TERMIN: Freitag, 12. März 2021 um 19:30 Uhr

KOSTEN: 79,- € pro Person (Essen und Getränke), Anmeldung erbeten

»ES WIRD GEGESSEN, WAS AUF DEN TISCH KOMMT!«

Viele kennen diesen Spruch noch aus ihrer Kindheit und verbinden wahrscheinlich keine ganz so guten Erfahrungen damit. Das wollen wir ändern! Bei der Veranstaltungsreihe »Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt« wollen wir Sie nicht zwingen, Ihren Teller leerzuessen, allerdings entscheiden wir für Sie, was an diesem Abend auf den Tisch kommt.

TERMINE: 8. April, 8. Juli, 2. September, 2. Dezember 2021
jeweils um 19 Uhr

KOSTEN: jeweils 50,- € pro Person (Essen und Getränke)

MAX. TEILNEHMERZAHL: 20 Personen, um Anmeldung wird gebeten

»DIE JAHRGANGSPRÄSENTATION«

Seit über 20 Jahren findet an Christi Himmelfahrt und dem anschließenden Wochenende unsere Jahrgangspräsentation statt und so soll es auch in diesem Jahr sein. Vom 13. bis 16. Mai 2021 präsentieren wir den Jahrgang 2020 und laden Sie herzlich hierzu ein. Wir freuen uns darauf, dass in diesem Jahr das erste Mal ein befreundetes Weingut zu Gast sein wird. Während des Wochenendes hat unsere Weinstube durchgehend geöffnet.

TERMIN: Donnerstag, 13. Mai bis Sonntag, 16. Mai 2021
jeweils von 12 bis 18 Uhr

KOSTEN: Die Jahrgangspräsentation ist kostenlos.

»GRILLEN IM WINGERT«

Ein kleiner Spaziergang durch die Weinberge, ein reichhaltiges Grillbuffet und das eine oder andere Glas guter Wein - kann man sich einen besseren Sonntagnachmittag vorstellen? Wir kaum, daher möchten wir Sie, zu unserem Grill-Event in den Weinbergen herzlich einladen. Nach einem Spaziergang durch unsere Weinberge werden Sie mit einem reichhaltigen BBQ verwöhnt.

TERMIN: Sonntag, 20. Juni 2021 um 14 Uhr

KOSTEN: 50,- € pro Person, halber Preis für Kinder von 10-16 Jahren

MAX. TEILNEHMERZAHL: 30 Personen, um Anmeldung wird gebeten *bitte wenden*

»DAS WILDMENÜ«

Der Herbst wird auch in diesem Jahr kommen und mit ihm die Wildsaison! Am 1. Oktober 2021 wird es ein „kleines Degustationsmenü“ geben. Unser Küchenteam wird ein 4-Gänge- Menü aus den Schätzen von Wald und Wiese zaubern und zu jedem Gang werden wir zwei passende Weine reichen.

TERMIN: Freitag, 1. Oktober 2021 um 19:30 Uhr

KOSTEN: 70,- € pro Person (Essen und Getränke),
um Anmeldung wird gebeten

»DIE HERBSTPRÄSENTATION«

Am 9. und 10. Oktober 2021 laden wir Sie zu unserer jährlichen Herbstpräsentation ein. Nehmen Sie die Gelegenheit wahr und probieren Sie zum ersten Mal die Großen Gewächse des Jahrgangs 2020. Während der Präsentation hat unsere Weinstube durchgehend geöffnet.

TERMIN: Samstag, 9. Oktober bis Sonntag, 10. Oktober 2021
jeweils von 12 bis 18 Uhr

KOSTEN: Die Herbstpräsentation ist kostenlos.

»DEGUSTATIONSMENÜ«

Der Klassiker in unserem Veranstaltungskalender. Unser Küchenteam rund um Dirk und Tamaz schöpfen an diesem Abend aus dem Vollen. Zu jedem der sechs Gänge servieren wir Ihnen zwei Weine aus unserem Weingut. Wie in den letzten Jahren wird es auch wieder einige Raritäten aus unserer Schatzkammer geben.

TERMINE: Samstag, 13. November 2021 um 19 Uhr
Samstag, 20. November 2021 um 19 Uhr

KOSTEN: jeweils 99,- € pro Person (Essen und Getränke),
um Anmeldung wird gebeten

»DAS RESTEFEST«

Bevor wir in die Weihnachtsferien gehen, möchten wir noch unsere Vorräte bis zum letzten Löffel nutzen und daraus viele kleine Gerichte zaubern. Da die Portionen der einzelnen Gerichte unterschiedlich sind, wird auch nicht jeder das Gleiche zu Essen bekommen. Freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches Menü und eine spannende Weinauswahl.

TERMIN: Samstag, 19. Dezember 2021 um 18 Uhr

KOSTEN: 50,- € pro Person (Essen und Getränke),
um Anmeldung wird gebeten