

„Mit allen Sinnen auf dem Rhein“

Termin: Sonntag, 02.02.2020

Uhrzeit: 10.30 Uhr, Einlass ab 10.00 Uhr

Ort: Galerie-Salonschiff „Rheinprinzessin“
Anlegestelle Nr. 17
unterhalb der Beethovenhalle
Fritz-Schroeder-Ufer/Ecke Wachsbleiche
53111 Bonn

Preis: 119,- € pro Person

Teilnehmerzahl: bis 300 Personen

Tischreservierung: Sie werden zusammenhängend an 4–12er
Tischen platziert.

Kartenbestellung: bei allen SCHL | AHR | VINO - Partnern
Onlineanmeldung unter www.schlahrvino.de

SCHL | AHR | VINO
Dennis Leyendecker
Ahrrotweinstraße 42
53508 Mayschoß
Tel. 02643 936024
d.leyendecker@wg-mayschoss.de

Der 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.

Jean-Marie Dumaine

„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 freundlicher Unterstützung von:



AHRWEIN



Das Wasser mit Stern



Gourmet-Manufaktur
Natur erleben & genießen



Druckhaus
optiprint
www.druckhaus-optiprint.de



GOESINZIG
TOURIST-SERVICE

Mit allen Sinnen
auf dem Rhein

02. Februar 2020
Bonn, Galerie-Salonschiff
Rheinprinzessin



Programm

- Sonntag, 02. Februar 2020, Einlass ab 10.00 Uhr, Beginn 10.30 Uhr in Bonn auf dem Galerie-Salonschiff „Rheinprinzessin“
- 11.00 Uhr Exklusiv-Schiffahrt
- Sektempfang mit Köstlichkeiten
- SCHL | AHR | VINO - Winzer stellen sich und ihre Weine vor
- Vorstellung des Vieux Sinzig Menüs
- Weinprobe auf dem Schiff begleitend zum Menü
- Neun-Gänge-Menü mit Zwölf Speisen
- Mineralwasser und Kaffee
- 16.00 Uhr Verabschiedung durch die SCHL | AHR | VINO - Winzer, das Vieux Sinzig-Team und den Schiffskapitän der Rheinprinzessin

Galerie-Salonschiff „Rheinprinzessin“, Bonn

Ein Traum wird wahr! Kommen Sie an Bord des exklusiven Galerie-Salonschiffes „Rheinprinzessin“. Erleben Sie den Rhein von seiner romantischsten Seite. Kapitän Bernhard Vogel, seine Familie und die Besatzung heißen Sie „Herzlich Willkommen“ an Bord.

Galerie-Salonschiff „Rheinprinzessin“, Vogel GbR, Rheinaustraße 99, 53225 Bonn, Tel. 0171 7432222, Fax 0228 4298865, www.rheinprinzessin.de

Vieux Sinzig

Das Restaurant Vieux Sinzig verwöhnt seit 35 Jahren seine Gäste im stilvollen Ambiente. Colette und Jean-Marie Dumaine widmen sich in erster Linie der kreativen Naturküche mit ausgefallenen Spezialitäten aus heimischen Zutaten. Zum Angebot des Vieux Sinzig gehören außerdem Veranstaltungen wie Kochseminare, Kräuter-, Trüffel- und Pilzwanderungen. Angeschlossen an das Restaurant ist die Gourmet-Manufaktur mit über 50 Delikatessen im Angebot.

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

Der Vierte König

Nach seiner Kochausbildung bei Jean-Marie Dumaine arbeitete der im Punjab in Nordindien geborene Jaspreet Dhaliwal-Wilmes jeweils vier Jahre bei den Sterneköchen Klaus Jaquemod (Capricorn i Aries) und Franz Hütter („Zur Tant“) in Köln, wobei auch in dieser Zeit der Kontakt zum Vieux Sinzig nie abgebrochen war. Die Rückkehr zu seinem Mentor im Jahr 2011 war daher keine Überraschung. Hier kombinierte er erstmals die klassische französische Küche mit den Gewürzen seiner Heimat, wobei er von seinem experimentierfreudigen Chef sehr unterstützt wurde.

Der Spitzname, den ihm Jean-Marie gegeben hatte, wurde dann auch Name seines 2017 eröffneten eigenen Restaurants „Der vierte König“ in Köln-Sülz, wo er mit seiner „französischen Küche... etwas anders“ schon im Eröffnungsjahr mit 14 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet wurde.

Restaurant der vierte König, Gottesweg 165, 50939 Köln Tel. 0221 48481288, www.derviertekoening.com

SCHL | AHR | VINO - Partner

- 2017 Blanc de Noir Sekt brut, Weingut J.J. Adeneuer ***
- 2018 Blanc de Noir trocken, Weingut Nelles
- 2017 Neuenahrer Kirchtürmchen Frühburgunder Blanc de Noir trocken, Weingut Coels ***
- 2019 Rosé trocken, Dagernova Weinmanufaktur
- 2018 Rosé feinherb, Weingut Erwin Riske ***
- 2018 Frühburgunder trocken, Weingut Mönchbergerhof
- 2013 Dernauer Hardtberg Frühburgunder trocken, Magnumflasche Weingut Gebrüder Bertram ***
- 2017 Gründerwein Spätburgunder trocken, Winzergenossenschaft Mayschoß Altenahr ***
- 2016 Dernauer Spätburgunder trocken, Weingut Julia Bertram
- 2017 Devonschiefer trocken, Weingut H.J. Kreuzberg ***
- 2015 Neuenahrer Sonnenberg Spätburgunder trocken, Weingut Burggarten
- 2017 Neuenahrer Sonnenberg Spätburgunder R trocken, Weingut Peter Kriechelel ***
- 2010 Frühburgunder Rosé „Hansemann“ Likörwein, Weingut Deutzerhof ***
- 2016 Glanzstück Pinot Noir trocken, Weingut Josten und Klein

Menü

Restaurant Vieux Sinzig & Restaurant der vierte König

Rebenstockbrot mit Sonnenblumenkernen und schwarze Walnuss-Tapenade

Ofengemüse mit Winterkresse-Vinaigrette und Burgunder-Trüffel

Spätburgunder Edelpilz-Ragout mit Ei

« Vierte König » Samosa

Jakobsmuschel in der Schale, Lauchzwiebel und Rote Bete

Kürbiscrème, Maronen und Kürbiskernöl

Wels mit Speck und frittiertem Salbei Sellerie-Stampf-Kartoffeln

Linsen der Champagne mit Thymian- Schweinebäckchen

Ragout vom Kaninchen mit Wildkräutereis und Kokosnuss-Curry-Schaum

Morbier aus dem Jura

Kardamom-Schokoladenkuchen mit Steinklee-Eis

Für Allergiker und Vegetarier bieten wir selbstverständlich eine Alternative an. Bitte geben Sie uns einen entsprechenden Hinweis bei Ihrer Reservierung.