

Weinstudio Pfalz Inhaber Dr. Rolf Klein | Schulergasse 2 am Königsplatz | 67346 Speyer | Tel. 06232 6834456
www.weinstudio-pfalz.de | info@weinstudio-pfalz.de | www.facebook.com: @WeinstudioPfalz
Montag Ruhetag Di bis Fr 14-19 Uhr Sa 11 bis 16 Uhr Sonn- und Feiertage geschlossen

14.3. 10 Uhr Speyerer MarktMenü



Kaufen Sie mit **Küchenmeister Rhett-Oliver Driest** die Zutaten für ein leckeres Menü (vier bis fünf Gänge) auf dem Wochenmarkt ein. Während es frisch zubereitet wird, können Sie die Stadt erkunden. Danach wird es gemeinsam mit ausgesuchten Weinen verzehrt. Ausgesprochen genussvoll und unterhaltsam, und Sie wissen genau, was drin ist! Pro Person € 75,-
Treffpunkt 10 Uhr am Weinstudio Pfalz

New Deal

Dass man in ein gewisses Alter gekommen ist, merkt man daran, dass einem manche technischen Erfindungen nicht geläufig sind. Wie Whatsapp funktioniert, musste mir als Nicht-Smartphone-Besitzer unser Sohn (17) erst erklären. Und dass die Webseite des Weinstudios, Marke Eigenbau, irgendwie altmodisch wirkt, sagten mir zwei ehemalige Praktikanten. Tja, man muss wohl mit der Zeit gehen, wie man so schön sagt. Warum auch nicht? Beim Wein freuen wir uns ja auch immer auf den neuen Jahrgang (der 2019er ist wunderbar frisch und leicht im Alkohol, so weit ich ihn bis jetzt probiert habe). Wer weiß, was das Gutes bringt! Freuen Sie sich also mit mir auf baldige Verände-



rungen beispielsweise im Internet oder in den „Social Media“. Keine Angst: Am „Markenkern“ ändert sich nichts. Pfälzer Weine mit Lust, Leidenschaft und Ihnen genießen, dazu vielleicht auch mal eine feine Corona (!) rauchen!
Ihr Rolf Klein, Inhaber

20.3. 20 Uhr: Table d'hôte zum Frühlingsanfang

Table d'hôte

Mit Freu(n)den genießen

Dürfen wir Sie bekochen? Voilà: Hier das Frühlingsanfang-Menü für einen geselligen Abend mit unseren Gästen: Fruchtiger Frühlings-Salat mit Knoblauchbutter-Toast; Hühnercurry „Monty Python“ mit unverpacktem Basmatireis; Plateau de fromages; Crème Brûlée. Preis pro Person inkl. Wein (je 0,1 l) € 29,-, nur nach Anmeldung

28.3. 14 Uhr: Weinmenü-Manufaktur mit Küchenmeister Rhett-Oliver Driest: Ultraia Pilger-Menü!



Der Anfang Januar gegründete Verein der Caminofreunde Ultraia Pfalz besteht aus Menschen, die den Jakobspilgerweg oft mehrmals absolviert haben und sich in der alten Pilgerstadt Speyer für die Belange der Pilger einsetzen möchten. Wir unterstützen diese Idee

gerne. Sie hat uns für den Kochkurs im März inspiriert. Die Brigade um die Küchenprofis **Rhett-Oliver Driest** und **Susann Kaiser** bereitet ein Menü mit **klassischen Rezepten aus der Region Galizien** in Spanien vor. Neben pikant überbackenen Jakobsmuscheln und einer typischen Gemüsesuppe wird es eine Empanada (eine Art Fleischpastete mit Brotteig) und als Dessert eine Tarta de Santiago geben (Foto). Das ist ein Kuchen mit saftiger Mandelfüllung, der mit dem Jakobskreuz verziert wird. Es werden Mitglieder des Vereins mitkochen, die bestimmt viel über den Pilgerweg zu erzählen haben. Der Kurs ist fast ausgebucht; es sind noch wenige Plätze frei. Preis pro Person € 65,-, Beginn 14 Uhr, bis ca. 21 Uhr

M ä r z

Hier finden Sie eine Übersicht unserer Veranstaltungen im März 2020. Fast alle Proben bieten wir auch für Sie nach Absprache zu anderen Terminen an. Fragen Sie uns einfach. Die Preise gelten pro Person; wir bitten um rechtzeitige Anmeldung.

5.3. Do	Speyerer Genießerprobe 5 kleine Speisen, 5 Weine, viel Spaß	19 Uhr	€ 35,-
12.3. Do	Wein Grundlagen Das Seminar, das ein Weinbuch ersetzt	19 Uhr	€ 39,-
TIPP!	MarktMenü Sie wählen mit Küchenmeister Rhett-Oliver Driest auf dem Wochenmarkt die Zutaten für ein Fünf-Gänge-Menü aus. Das währenddessen frisch zubereitete Mahl wird danach mit ausgesuchten Weinen gemeinsam verzehrt.	10 Uhr	€ 75,-
19.3. Do	Sensorik Die Kunst zu schmecken	19 Uhr	€ 39,-
20.3. Fr	Table d'hôte Der Chef kocht für Sie. (Anmeldung erforderl.)	20 Uhr	€ 29,-
21.3. Sa	WeinLesé. Weinprobe mit ausgesuchten Texten. Unterhaltsam!	19 Uhr	€ 35,-
28.3. Sa	Weinmenü-Manufaktur mit Küchenmeister Rhett-Oliver Driest Thema: Ultraia Camino! Jakobspilgerweg. Wir bereiten ein leckeres und leichtes 5-Gänge-Menü zu und verzehren es gemeinsam mit ausgesuchten Weinen.	14 Uhr	€ 75,-