

# HERBST & WINTER 2024

## Demnächst im Chamamé

 Herbstlicher Genuss: Federweißer exklusiv vom Weingut Künstler und dazu Zwiebelkuchen und argentinische Chipa

 26.09. - 28.11.2024 immer donnerstags: Fluss- und Meer-Tage, mit besonderen Gerichten, die das Beste aus dem Wasser vereinen: Muscheln, Bouillabaisse, Tagesfischgericht.

 Immer montags: Das Restaurant Chamamé ist für euch geöffnet. An einigen Montagen im Oktober findet „Kochen mit Freunden“ statt. Lasst euch überraschen.

 03.Oktober: Natur Pur im Chamamé. Künstler-Weine und herzhaft argentinische Gerichte genießen. Ab 15 Uhr: Live-Musik mit Rick Chayenne

 +  11.Oktober: Walther, gebürtiger Argentinier, ist zu Gast und präsentiert seine argentinischen Boutique-Weine zusammen mit Fernandos neuer Herbst-Winter-Speisekarte.

 04.November: An diesem Tag kommen die glorreichen Tage im Rheingau ins Chamamé. Die Weinmeisterschaft zwischen Argentinien (Bodega Zapata) und Deutschland (Weingut Künstler) geht über 4-Runden mit Degustationsmenü.

 08.11. – 07.12.2024 – immer freitags: Traditionelles Gänse-Essen. Gerne organisieren wir auf Anfrage auch an anderen Tagen ein Gänseessen für Gruppen ab 10 Personen.

 6.Dezember 2024 ab 16 Uhr – Open Air: Nikolaus auf Argentinisch mit hausgemachter Wild-Chorizo und Spanferkel á la Fernando vom Grill, argentinischem Eintopf, Weihnachtsplätzchen, Feuerschale, Glühwein, weihnachtliche Stimmung mit Musik.