

Dinner-Show am Samstag, 2. November 18.00 Uhr Stadthalle Merzig

Menü

1. Start: Brot von der Bäckerei Adelman mit Salzbuttermilch und Kräuterquark, dazu ein Pinot Bland Crémant 2021 vom Weingut Hartmann in Perl
2. Blumenkohl Panna cotta mit dunklem Balsamico, Kresse von Feingrün und Zwiebeln, dazu ein 2023er Weißburgunder trocken vom Weingut Gries in Wincheringen
3. Confiertes Saibling vom Forellengut Rosengarten in Trassem im Salatkranz vom Biohof Denis in Lisdorf mit Holunder vinaigrette, dazu ein 2022er Riesling feinherb vom Weingut Hutmacher in Oberemmel

Vegetarische Alternative: In Salzteig gebackene Sellerie im Salatkranz vom Biohof Denis in Lisdorf mit Holunder vinaigrette
4. Kartoffelcremesuppe mit Hausbacher Weidemilch vom Bauernhof Jacobs mit in brauner Butter gerösteten Maronen, dazu ein 2022er Schweicher Annaberg Riesling trocken vom Weingut Gindorf in Schweich
5. Gefüllte Maishähnchenbrust mit Waldpilzfarce, gegrillter Karotte vom Biohof Denis und Püree von Karotten aus den Lisdorfer Auen, dazu ein 2023er Grauer Burgunder trocken vom Bio-Weingut Reis in Riol

Vegetarische Alternative: Waldpilzstrudel mit gegrillter Karotte vom Biohof Denis in Lisdorf und Püree von Kartoffeln aus den Lisdorfer Auen
6. Parfait von Zimt und Pflaumen aus Tünsdorf mit Kürbiskernkrokant und geblähten Baiser, dazu ein 2023er „Paradies auf Erden“ Riesling Rosenberg fruchtsüß vom Weingut Thielen-Feilen aus Minheim
7. Dreierlei Käsepraline mit Früchten, Nüssen und Kräutern, dazu ein 2023er Spätburgunder vom Weingut Herber in Perl

8. Digestifs von der Brennerei Monter in Hemmersdorf und Espresso von der Rösterei Pauli Michels in Weiskirchen