

Die Akteure bei MUSICALessenZ sind

Erbringen • Amelie Michel
Blieskastel • Sebastian Weber
Konz • Philipp Groetzner
Neuhütten • Manuel Düpre
Neuhütten • Lukas Diehl
Thalfang • Jan-Eike Fuchs
Schoden • Dennis Klein
Gielert • Janina Jungbluth
Hohrat • Selina Dohr
Damflos • Franziska Wollscheid
Neuhütten • Yannik Buchien

Klarissa Klein • Primstal
Josephine Rohrschneider • Gonneseiler
Ruth Berg • Sitzerath
Patrik Sängner • Sitzerath
Kimberley Schummer • Sitzerath
David Steines • Sitzerath
Marina Klässner • Hermeskeil
Lisa Vandrey • Hermeskeil
Fabian Weiler • Hermeskeil
Hannah Weiler • Hermeskeil

Nadja Allgeier • Maurizio Finelli • Gertrud Nickels
Ismeta Serdarevic • Maximilian Weyand
Küche

Sigrune Essenpreis EH • Thomas A. Nickels
Gastgeber

... und das gesamte Landgasthof Paulus Service Team
unter der Leitung von Maria Molitor

Veranstaltungsort

“Sigrune Essenpreis Wein & Genuss Zentrum”

&

Landgasthof Paulus & Der Laden

Prälat-Faber-Straße 2-4

D-66620 Nonnweiler OT Sitzerath

Telefon 06873-91011

Telefax 06873-91191

edress info@landgasthof-paulus.de

internet www.landgasthof-paulus.de



MUSICALessenZ

Samstag, 31. Oktober 2015

DIE WEINE

als Aperitif servieren wir einen 2008er Spätburgunder Rosé brut vom Weingut Heinz Schmitt Erben in Leiwen / Mittelmosel



2014er Cabernet Blanc (PIWI) trocken
Weingut Timo Dienhart, Maring-Novian / Mittelmosel
5 Euro / 1 dl Glas 30 Euro / 0,75 l Flasche



2013er Côtes-du-Roussillon A.C. "Cuvée Henri Boudau"
Domaine Boudau, Rivesaltes / Südfrankreich
7,50 Euro / 1 dl Glas 45 Euro / 0,75 l Flasche

2014er Muskattrollinger Rosé 
Ecovin Weingut Halter, Neckarsulm / Württemberg
5 Euro / 1 dl Glas 30 Euro / 0,75 l Flasche



2011er Riesling Spätlese Barrel 41 
Ecovin Weingut Clemens Busch, Pünderich / Mittelmosel
8,50 Euro / 1 dl Glas

DAS MENÜ

zum Preis von 75 Euro inklusive des Apéritifs

bevor der Vorhang aufgeht gibt es
Knabbergebäck, Zwiebelkuchen
ofenfrisches Schwarzkümmel-Focacciabrot
Adechser Topfen mit Leinöl und geröstetem Brennesselsamen verfeinert



Schwarzwurzel-Linsen-Ananas-Salat mit Ananassalbei gebeizter Lachsforelle

als vegane Alternative gibt es:
Schwarzwurzel-Linsen-Ananas-Salat mit Falafel (frittierte Kichererbsenbällchen)



Geschnetzeltes vom Bio-Kalb mit Steinpilzrahmsoße & frischen Steinchampignons
dazu breite Bauernnudeln aus Urinkelgries und Kräuterwirsing

als vegane Alternative gibt es:
Pikante Frühlingsrollen "Umami-Style" mit Sweet-Chili-Quitten-Sauce
dazu Kartoffelpüree „blaues Wunder“ und gebratener Brokkoli



Neuinterpretation Rumtopf Früchte mit Eis:
Rum-Zwetschgen gepaart mit Williams Christbirnen als Crumble
dazu Tahiti-Vanilleeis mit kandierten Walnüssen