

Weine

als Aperitif gibt es Crémant de Luxembourg Biologique
"Cuvée Julie Prestige Brut" vom Weingut Krier-Welbes in Ellange

2016er Weißer Burgunder trocken
Weingut & Sektgut Rauhen, Detzem / Mittelmosel
5 Euro / 1 dl Glas ☼ 30 Euro / 0,75 l Flasche

2015er Côtes-du-Roussillon A.C. "Cuvée Henri Boudau"
Domaine Boudau, Rivesaltes / Südfrankreich
7,50 Euro / 1 dl Glas ☼ 45 Euro / 0,75 l Flasche

Moscatel Sherry Superior
Emilio Lustau, Jerez / Spanien
7,50 Euro / 5cl Glas

als Amuse Bouche gibt es Berner Käsewähe, ofenfrisches
Schwarzkümmel-Focciabrot & Andechser Topfenquark verfeinert mit
frisch gepresstem Leinöl & geröstetem Brennesselsamen
sowie Kichererbsenkrem

Schwarzwurzelflan mit einem Radicchio-Birnensalat

Boeuf Stroganoff

- Streifen vom Roastbeef gebraten an einer Soße
mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurken & Sauerrahm -
mit Stampfkartoffeln und Rote Bete Salat

Mandelaufwurf

mit Parfait aus karamellisiertem Hokkaido-Kürbis & Kürbiskernkrokant

Menü



mit dem
Europameister der Zauberer
Jakob Mathias
aus
Oberlinxweiler

mit
dem
Musicalstar
Kristin Backes
aus
Oberlinxweiler

Musik
&
Magie
&
Menü