

Veranstaltungsort

LANDGASTHOF PAULUS & DER LADEN SIGRUNE ESSENPREIS WEIN & GENUSS ZENTRUM

Prälat-Faber-Straße 2-4
D-66620 Nonnweiler-Sitzerath
Telefon 06873-91011
Telefax 06873-91191
e-dress info@landgasthof-paulus.de
internet <http://www.landgasthof-paulus.de>

Programm

An Silvester möchten wir das Jahr wie immer mit einem festlichen Menü verabschieden. Musikalisch werden wir ins neue Jahr durch Live-Piano-Musik vom Feinsten begleitet. Pianist Peter Simon (= unser langjähriger Freund Sammy aus Wadrill, der sich seine musikalischen Meriten schon als Student in den berühmten Hotel-Bars von New York verdient hat) lässt uns in eine musikalische Zeitreise eintauchen. Sein Repertoire rollt einen Klangteppich auf von Chopin bis Dave Brubeck.

GEMEINSAM STATT EINSAM: Aus den vergangenen Jahren wissen wir, dass es den Wunsch gibt, sich aus dem alten Jahr in Gesellschaft zu tafeln. Deshalb gibt es für Paare, Singles und überhaupt alle, die sich neben gutem Essen, erlesenen Weinen und Live-Piano-Musik auch neue Bekanntschaften und anregende Gespräche in geselliger Runde wünschen, unseren "Captain's Table". Meine Frau als "Leitender Offizier" begrüßt Sie schon jetzt recht herzlich am Kapitänstisch.



Silvester 2023

DIE WEINE

telefonische Reservierungen für das Silvester-Menü nehmen entgegen Maria Molitor und Thomas A. Nickels unter 06873-91011 oder per Email info@landgasthof-paulus.de

im folgenden finden Sie unsere Weinempfehlungen zum Menü:

als Silvesterwein gibt es einen
2022er Château SiTho "CUVÉE SONNENSCHNEN"
Riesling vom Schweicher Annaberg 1. Lage
Gutsabfüllung vom Weingut Bernhard Werner
Leiwien / Mittelmosel 6,50 € / 1 dl Glas
40 € / 0,75 l Flasche



Medium Dry Amontillado "Los Arcos"
Emilio Lustau, Jerez / Spanien 6,50 € / 5 cl Glas



2021er Spätburgunder Réserve
"Ensheimer Kachelberg"
Weingut Hauck, Bermersheim / Rheinhessen 6,50 € / 1 dl Glas
40 € / 0,75 l Flasche

2022er Muskattrollinger Rosé
Ecovin Weingut Halter
Neckarsulm / Württemberg 5,50 € / 1 dl Glas
35 € / 0,75 l Flasche



2003er Riesling Trockenbeerenauslese
Schweicher Annaberg, Heinz Schmitt
Leiwien / Mittelmosel 25 Euro / 5cl Glas

DAS SILVESTERMENÜ

🍷 MENÜPREIS inklusive Apéritif 80 € 🍷

zum Zwiebelkuchen reichen wir einen Rieslingsekt brut
vom Schlossgut Liebig, Bernhard Kirsten aus Klüsserath an der Mittelmosel



Schwarzwurzel-Linsen-Ananas-Salat mit Ananassalbei gebeizter Lachsforelle
vegan: Schwarzwurzel-Linsen-Ananas-Salat mit Falafel (frittierte Kichererbsenbällchen)



Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käse-Blätterteiggebäck
vegetarisch: Klare "als-ob-Ochsenschwanzsuppe" mit Käse-Blätterteiggebäck



Sorbet aus nach Mamas Art eingelegten Essigzweitschgen



Züricher Geschnietzeltes vom Peters Farm Biokalb
mit Steinpilzrahmsoße und gebratenen Steinchampignons
dazu breite Bauernnudeln und Rosenkohl

vegan: Pikante Frühlingsrollen "Umami-Style" mit Sweet-Chili-Quitten-Sauce
dazu Kartoffelpüree „blaues Wunder“ und gebratener Brokkoli



"... aus dem Paradiesgarten mitgenommen ..."
Apfel-Zimtstreusel-Tarte mit Apfel-Ingwer-Sorbet und Apfel-Chutney