

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:

2016er Riesling "Schieferterrassen"
Weingut Heymann-Löwenstein
Winningen / Terrassenmosel

6,50 € / 1 dl Glas
40 € / 0,75 l Flasche



2016er Pinot Gris "Schengen"
Château Pauqué - Abi Duhr
Grevenmacher / Luxemburg

7,50 € / 1 dl Glas
45 € / 0,75 l Flasche

2015er Muskattrollinger Rosé
Ecovin Weingut Halter
Neckarsulm / Württemberg

5 € / 1 dl Glas
30 € / 0,75 l Flasche



2003er Riesling Trockenbeerenauslese "Schweicher Annaberg"
Weingut Heinz Schmitt
Leiwen / Mittelmosel

12,50 Euro / 5cl Glas

DAS SILVESTERMENÜ

 MENÜPREIS inklusive Apéritif 65,00 € 

zum Flammkuchen frisch aus dem Steinbackofen in die Hand
reichen wir einen 2013er Rieslingsekt brut
vom Weingut Bernhard Kirsten & Inge von Geldern aus Klüsserath an der Mittelmosel



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



Klare Rinderkraftbrühe mit "Herrgottsbscheißerle" und Gemüsestreifen
vegan: Essenz vom Sellerie mit Gemüseperlen als Einlage



Sorbet aus Cassis-Fichtenspitzensirup



Züricher Geschnetzeltes vom Peters Farm Bio Kalb
mit Steinpilzrahmsoße und gebratenen Steinchampignons
dazu breite Bauernnudeln aus Urdinkel-Gries und Rosenkohl
vegan: Pikante Frühlingsrollen "Umami-Style" mit Sweet-Chili-Quitten-Sauce
dazu Kartoffelpüree „blaues Wunder“ und gebratener Brokkoli



Geeistes Soufflé vom Gelben-Edelapfel-Brand
mit Apfel-Zimtstreusel-Tarte und Apfel-Chutney