

# SAARRIESLINGSSOMMER

25. & 26. AUGUST 2018

## Unsere Speisekarte entlang der Saar

### Filzen

**Weingut Reverchon** mit der **Weinwirtschaft des Friedrich-Wilhelm-Gymnasium**

Leckereien im Glas: Krevettencocktail mit Olivenbrot  
Sülze mit Remoulade  
Gebackener Schafskäse mit Oliven-Tapenade  
Käseplatte mit Trauben, Nüssen und Grissini

### Kanzem

**Cantzheim** und der **Burg Flammersheim food truck**

Nur Samstag: Eiszeit – Eiswagen Hell aus Bleialf  
Speiseeis aus eigener Herstellung

**Von Othegraven** Kanzemer Klappschmier (belegte Brote)

**Johann Peter Mertes** mit **Kreationen von Berthold Karges**

Knusprig frische Baguette

- Salami Pur Porc
- Knochenschinken vom bunten Bentheimer Schwein
- Käse mit Bockshornkleesamen
- Lachsforelle, geräuchert

Ab 18.00 Uhr, wenn die Riesling-Party steigt:  
Warme Baguette und Weinkäsesuppe

### Oberemmel

**Reichsgraf von Kesselstatt** mit **Yamamoto's Eleven, Trier**

Fingerfood (Frühlingsrollen, Tempura & Samosa Veggie)  
Sushi (Gemischte Box mit Maki, Insid Out, Nigiri & Sashimi)  
Bun Nem (Reisnudeln mit knuspriger vietnam. Frühlingsrolle)  
Bangkok Phoenix (Hühnerbrust paniert, Gemüse in rotem Thai Curry, Reis)  
Goi Xoai (Mangosalat mit Garnelen)

## Wiltingen

<b>Bischöfliche Weingüter</b>	Winzerbrot – Variationen (gekochter, roher Schinken oder Saargau-Käse) Überbackene Toast-Variationen (Hawaii oder Spargel) Käsesnack vom Saargau-Käse Kaffee und Kuchen
-------------------------------	--

## Ockfen

<b>Dr. Fischer</b>	mit der <b>Genussfabrik Trier</b>  Flammkuchen klassisch, nach Elsässer Art Flammkuchen veggi, mit Ziegenfrischkäse, Schmand und Aprikose ... best of: Fackelbrot mit Tomate, Basilikum, Mozzarella Winzertapas Blacky – Patty (Burger) veggi mit Quetschkartoffel-Salat Rindersteak vom Grill mit kleiner Salatbeilage
--------------------	--

## Saarburg

<b>Dr. Wagner</b>	Flammkuchen klassisch, mit Lauch und Speck Flammkuchen Gourmet, mit Lachs, Lauch und Honig-Dill-Sauce
-------------------	--

## Serrig

<b>Weingut Würtzberg</b>	Käse- oder Schinkenteller Kalbsfrikadellen mit Kartoffelsalat Kuchen  Ab 18.00 Uhr, wenn die Riesling-Party steigt: Foodtruck <b>Chicano</b> Southern California flavor
<b>Schloss Saarstein</b>	Flammkuchen Elsässer Art Flammkuchen Feta-Olive, vegetarisch