

SAARRIESLINGSSOMMER

24. & 25. AUGUST 2019

Unsere Speisekarte entlang der Saar

Filzen

Weingut Reverchon

mit der **Weinwirtschaft des Friedrich-Wilhelm-Gymnasiums**

Tapas-Variationen: Aprikosen im Speckmantel
Gegrillte und eingelegte Antipasti
Gebackene Spinat-Manchego-Bällchen
Hähnchen-Fajita im Knuspermantel
Patata Brava mit Aioli
Rosa Roastbeef mit Essiggemüse
Lachs-Wrap mit Zitronen-Schmand
Käseteller vom Altfuchshof mit Trauben und Brot

Kanzem

Cantzheim

und dem **Burg Flammersheim food truck**

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

Von Othegraven

mit der **Genussfabrik Trier**

Winzertapas
Wraps vom Grill
Hauseigene Bratwurst mit feinen Mittelmeerkräutern im Spitzbrötchen
SaarRieslingCreme

Johann Peter Mertes

mit **Kreationen von Berthold Karges**

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

Weinkäsesuppe mit Bockstein Riesling

Oberemmel

Von Hövel

mit **Yamamoto's Eleven, Trier**

Fingerfood (Nem, Minirolle vegetarisch, Tempura Tori, Tempura Ebi)

Sushi (Maki-Box, Inside-Out-Box oder Sushi-Mix-Box)

Bangkok Phoenix (Hühnerbrust paniert, Gemüse in rotem Thai Curry, Reis)

Red Shrimps (Garnelen Tempura, Gemüse in rotem Thai Curry, Reis)

Wiltingen

Bischöfliche Weingüter

Winzerbrot – Variationen (gekochter, roher Schinken oder Saargau-Käse)

Überbackene Toast-Variationen (Hawaii oder Spargel)

Käsesnack vom Saargau-Käse

Kaffee & Kuchen

Van Volxem

mit **Linden's Pension und Catering, Ayl**

Rosa gebratenes Roastbeef, Folienkartoffel, Pfifferlinge, Kräuterschmand

Frische Tagliatelle mit Pfifferling-Rahm

Tomaten-Brot-Salat, Büffelmozzarella, Basilikumpesto

Trassemer Lachsforellenfilet, Belugalinsensalat, Kräuterschaum

Ockfen

Dr. Fischer

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

Käseteller vom Altfuchshof mit Trauben und Brot

Tafelspitzsülze mit Remoulade und Mixed Pickles

Antipasti-Teller mit Brot

Orientalischer Rindseintopf mit Kichererbsen, Marktgemüse und 7 Pfeffer

Brot aus der Bäckerei Braunshausen, Trier-Ruwer

Saarburg

Dr. Wagner

Beuriger Riesling-Würstchen im Brötchen

Forstmeister

Geltz-Zilliken

mit **Gasthaus Wagner, Serrig**

Rieslingpastete mit Apfel-Sellerie-Salat

Trassemer Räuchersaibling mit lauwarmem Kartoffelsalat

Asiatisches Nudelrisotto mit schwarzem Sesam

Serrig

Weingut Würtzberg

mit **Linden's Pension und Catering, Ayl**

Winzerburger mit Kraut und Dip

Schweinrollbraten mit Kartoffel-Pfifferling-Salat

Für den kleinen Hunger: Käseteller

Kaffee & Kuchen

Schloss Saarstein

mit dem Foodtruck „**The Toni Toni**“