

Kulinarischer Weinabend

MARTINIS im Konzertwald in Göttelborn

Fünf-Gänge-Menü mit begleitenden Weinen

Folgende Winzer sind zu Gast: Weingut Hoffmann-Simon (**Mosel**), Weingut Andreas Grimm (**Pfalz**), Harry Bosmans (**F-Gigondas & Châteauneuf-du-Pape**), Vivien Roussignol/**Saint-Chinian**, Rosa San Martín Velasco/**Ribera del Duero**

Dipl. Önologe Christian Löw führt durch den Abend

Speisen	Wein
Amuse Bouche	CRÉMANT BRUT Flaschenvergoren Weingut Grimm Hoffmann – Pfalz
1. Gang Waldpilztartelette/ Herbstliche Salastvariation	2024 PIESPORTER GÜNTERSLAY Riesling kabinett feinherb Weingut Hoffmann-Simon - Mosel
2. Gang <i>Butternut Kürbissuppe/ Bouchot/ Muscheln/Safran-Schaum</i>	2023 CHARDONNAY „Silberkapsel“ Weingut Andreas Grimm - Pfalz
3. Gang Lachs & Zander auf Blätter- teigkassette/confiertes Weinkraut/ Noilly Prat Sauce	2022 LIRAC „Le Pellegrin“ Notre Dame des Pallières - Rhône
4. Gang Entenbrust an Honigfeige/ Kartoffel-Kräutersaibling-Schnecke / Buntes Beetgemüse	2022 SAINT-CHINIAN „Les Paissels“ Vivien Roussignol - Languedoc 2020 HEREDAD DE PENALOSA Crianza Bodegas Pascual - Ribera Del Duero
5. Gang Passionsfrucht-Crème-Brulée/ Hausgemachtes Walnußparfait/ Birnentartar	2023 GRÜNEDEL (ehemals Adelsfränkisch) fruchtsüß Historische Rebsorte Weingut- Sektmanufaktur Martin

Menüpreis incl. Weine und Wasser: 115€/Person

Wann: Samstag, der 01.11.2025 ab 18.00 Uhr

Reservierung unter: Tel. 06825 8969010 bei MARTINIS

oder „Ticket Regional“