

# 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                                                                                      | <b>CRÉMANT BRUT Flaschenvergoren</b><br>Weingut Grimm Hoffmann – Pfalz                                     |
| 1. Gang<br>Waldpilztartelette/ Herbstliche<br>Salastvariation                                     | <b>2024 KLÜSSERATHER BRUDERSCHAFT</b><br>Riesling trocken<br>Weingut Hoffmann-Simon - Mosel                |
| 2. Gang<br><i>Butternut Kürbissuppe/ Bouchot/<br/>Muscheln/Safran-Schaum</i>                      | <b>2023 CHARDONNAY „Silberkapsel“</b><br>Weingut Andreas Grimm - Pfalz                                     |
| 3. Gang<br>Lachs & Zander auf Blätter-<br>teigkassette/confiertes<br>Weinkraut/ Noilly Prat Sauce | <b>2023 LIRAC „Le Pellegrin“</b><br>Notre Dame des Pallières - Rhône                                       |
| 4. Gang<br>Entenbrust an Honigfeige/<br>Kartoffel-Kräutersaibling-Schnecke /<br>Buntes Beetgemüse | <b>2022 SAINT-CHINIAN „Les Paissels“</b><br>Vivien Roussignol - Languedoc                                  |
|                                                                                                   | <b>2020 HEREDAD DE PENALOSA Crianza</b><br>Bodegas Pascual - Ribera Del Duero                              |
| 5. Gang<br>Passionsfrucht-Crème-Brulée/<br>Hausgemachtes Walnußparfait/<br>Birnentartar           | <b>2023 KÖWERISCHER LAURENTIUSLAY</b><br>Riesling Auslese <u>0,375l- Flasche</u><br>Weingut Hoffmann-Simon |

**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“**