

# 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**), Lou Bosmans (**F-Gigondas & Châteauneuf-du-Pape**)

*Dipl. Önologe Christian Löw führt durch den Abend*

Speisen	Wein
Amuse Bouche	<b>PINOT BRUT Flaschenvergoren</b> Weingut Hoffmann-Simon – Piesport
1. Gang <i>Feldsalat/Himbeervinaigrette/ glasierte Apfelspalten/kara- mellisierter Ziegenkäse/Walnüsse</i>	<b>2022 PINOT GRIS „Silberkapsel“</b> Weingut Andreas Grimm - Pfalz
2. Gang <i>Butternut Kürbissuppe mit Cocos/ geröstete Kürbiskerne/ Croutons</i>	<b>2023 SCHWARZURBAN Rosé</b> <i>Historische Rebsorte</i> Weinmanufaktur Uli Martin - Rheinhessen
3. Gang <i>Hausgemachte Ravioli Lachs &amp; Zander/ Rahmwirsing/ Weinschaum</i>	<b>2023 KLÜSSERATHER BRUDERSCHAFT</b> Riesling trocken Weingut Hoffmann-Simon - Piesport
4. Gang <i>Geschmorte Schweinebäckchen vom Iberico/Jus du Vin Rouge/ Kartoffelpüree/herbstliches Gemüse</i>	<b>2022 PINOT NOIR „KB“ - Barrique</b> Weingut Andreas Grimm - Pfalz  <b>2022 SABLET “L’Olivet”</b> Domaine Notre Dame des Pallières - Rhône
4. Gang <i>Pochierte Birne „Rot &amp; Weiß“/ Birnen-Parfait mit Zabaione</i>	<b>2023 KÖWERISCHER LAURENTIUSLAY</b> Riesling feinherb Weingut Hoffmann-Simon - Piesport

**Menüpreis incl. Weine und Wasser: 115€/Person**

**Wann: Samstag, der 02.11.2024 ab 18.00 Uhr**

**Reservierung unter: Tel. 06825 8969010 bei MARTINIS**

**oder „Ticket Regional“**