

MYTHOS MOSEL MENÜ 2019

ÜRZIG

WEINGUT C.H.BERRES | Flammlachs

**WEINGÜTER MÖNCHHOF
UND JOH. JOS.
CHRISTOFFEL ERBEN** | Grillstation

WEINGUT KARL ERBES | Flammkuchen

LÖSNICH

**WEINGUT GEBRÜDER
SIMON** | Ragout vom Rind mit Spätzle und Rotem Weinbergspfirsich, Kleinigkeiten zum Wein.

KINHEIM

WEINGUT JAKOBY-MATHY | Wildbratwurst im Brötchen
Käsewürfel

WEINGUT MANFRED AMES | Flammkuchenvariationen

MARCO ADAMY | Frisch belegte Baguette to Go

Wrap mit Ziegenfrischkäse und karamelisierten Nüssen

Wrap mit Lachs, Gurke und schwarzem Sesam

Wrap mit Schinken

Spargel Tarte

Manchego Tarte

Knusperoliven

ofenfrische Laugenbrezeln

KRÖV

WEINGUT HÜLS | zu Gast: Zeltinger Hof - Markus Reis

"Weintapas"

- Thai-Curry (vegetarisch)

- Kalbblankett in Weissweinrahm

- Wildschweinragout auf Gräwes

- Gemüse Pot pourri

- Spargelcremesuppe mit Kräutern

- Spargelsalat mit Zuckererbsen und Tomatenwürfeln

Angerichtet auf Fassdaube und Schiefaplätschie

5er Wahl 10 € - 3er Wahl 7,50 €

TRABEN-TRARBACH

VILLA HUESGEN | Yamamoto's eleven: Asia meets Riesling

Fingerfood:

- Nem – Vietnam Frühlingsrolle, Reisteig gefüllt Hühnerfleisch, Gemüse

- Minirolle Vegetarisch – Vegetarische Rolle mit Gemüsefüllung

- Tempura Tori – Hühnerfilet paniert nach Japanischer Art

- Tempura Ebi – Garnelen paniert nach Japanischer Art

- Fried Gyoza – frittierte Maultasche mit Hühnerfleischfüllung

Streetfood

- Bangkok Phoenix – Hühnerfilet Tempura auf Gemüse in rotem Thai Curry, Kokosmilch, Basilikum, Reis -scharf-

- Bun Nem – knusprige Frühlingsrolle & Reismudeln mit frischen Kräutern, Salat, serviert mit Limetten-Chili-Soße -leicht pikant-

- Red Shrimps – Garnelen Tempura auf Gemüse in rotem Thai Curry, Kokosmilch, Basilikum, Reis -scharf-

- Rising Chicken – Hühnerfilet Tempura auf Gemüse, Hoi Sin Sauce, Reis

- Sushi.K. Chinakohl -scharf-

- Goma Wakame – eingelegter Algensalat mit Sesam

- Maki Box – 8 Lachs, 8 Thunfisch, 8 Avocado Maki

- Inside Out Box – 4 Lachs, 4 Thunfischrolle mit Sesam, 8 Lachs California

- Sushi Mix Box – 2 Lachs, 2 Thunfisch Nigiri, 4 Maki, 4 Inside Out Sesam

REIL

MELSHEIMER

Panini (vegetarisch oder mit Wildschinken)

ENKIRCH

WEINGUT CASPARI-KAPPEL, ENKIRCH

Genießen Sie Frisches aus der Region von Albert Hähn, Moselhotel Hähn aus Koblenz:

Gratiniertes Schafskäse an Tomaten-Oliven-Salat
Käseauswahl mit Weintrauben, Feigensenf
Frische Pfifferlinge mit Creme fraiche
Hähn's Wildburger
Hähn's Garnelen in Knoblauch-Öl, mit Mango-Papaya Chutney
Wildteller, Hausgeräucherte Spezialitäten
Sauerbraten von der Rehkeule
Hausgebeizter Lachs an Salatbouquet, Reibekuchen
Wolfsbarsch in Vanillebutter
Zanderfilet auf gebratenem Spargel, Kräuterbratlinge
Tapas Teller

WEINGUT IMMICH-ANKER

Ofenfrischer Speckflammkuchen
Käsescheiterhaufen

PÜNDERICH

WEINGUT CLEMENS BUSCH

Kleine Gerichte vom Wild und mehr

DAS RIESLING-KARTELL

Erbisencremesuppe mit Curryschaum und Garnele im Tempurateig
Pizza bianca mit Ziegenkäse, Schmand, Walnüssen, Thymian und Honig

BRIEDEL

ZUM EULENTURM

1.) Bratwurst im Brötchen
Info: Die Bratwurst wird extra für uns hergestellt mit Bohnenkraut aus unserem Kräutergarten
2.) Vegetarisch: Quiche mit Bruschetta