

# Die Varieté Dinner-Show

Eine Varieté Dinner-Show mit einem Ebbes von Hei – 6-Gang Menü inklusive Weinbegleitung

Samstag, 15. Oktober ab 18.00 Uhr in der Stadthalle Merzig

## Speisen- und Getränkekarte - klassische Variante

- Gruß aus der Küche: Brot von der Backmol in Niederlosheim mit Tomatenbutter und Radieschen-Kräuterquark
- Aperitif: Elbling-Crémant vom Weingut Herber in Perl
  
- 1. Landschinken von der Metzgerei Stroh in Büschfeld auf Schwarzbrottaler mit Senf von der Senfmanufaktur Losheim und frischem Meerrettich, 2019er Weißer Burgunder trocken vom Bio-Weingut Reis in Riol
  
- 2. Kartoffel-Lauchquiche mit Kartoffeln von Bio-Landwirt Hoffmann aus Oberlöstern an Feldsalat, Wein vom Weingut Inga Schmitt in Oberemmel
  
- 3. Mit Herbstspinat gefüllte Hähnchenroulade vom Landhuhn des Hofgut Serrig auf Kräutermousseline, „Roter Elbling“ vom Weingut Greif in Fellerich
  
- 4. Forelle vom Forellengut Rosengarten auf Kartoffelstampf mit Rahmwirsing, Riesling Spätlese vom Weingut Albert Dostet in Nittel
  
- 5. Joghurtmousseschnitte mit Joghurt vom Bauernhof Jacobs und eingekochten Kirschen, 2006er Ürziger Würzgarten Riesling Auslese vom Weingut Benedict Loosen Erben in Ürzig
  
- 6. Dreierlei Käse vom Altfuchshof in Kahren mit Feigensenf von der Senfmanufaktur, Losheim, Wein vom Weingut Gorges-Müller in Burgen
  
- Espresso oder Kaffee aus der Kaffeebar von Pauli Michels
- Digestif: Regionale Edelbrände der Brennerei Schütz in Niedaltdorf
- Wasser zu allen Gängen von der St. Nikolaus-Quelle in Malborn

Speisen und Getränke werden am Tisch serviert. Catering und Service durch Partyservice Schwed, Nalbach

Weinbegleitung: pro Gang 0,1 l, Gesamtangebot all inclusive Vorverkauf:

[www.ticketregional.de](http://www.ticketregional.de)

## Speisen- und Getränkekarte - vegetarische Variante

- Gruß aus der Küche: Brot von der Backmol in Niederlosheim mit Tomatenbutter und Radieschen-Kräuterquark
  - Aperitif: Elbling-Crémant vom Weingut Herber in Perl
1. Heublumenkäse auf Schwarzbrottaler mit Senf von der Senfmanufaktur Losheim und frischem Meerrettich, 2019er Weißer Burgunder trocken von Bio-Weingut Reis in Riol
  2. Kartoffel-Lauchquiche mit Kartoffeln vom Bio-Landwirt Hoffmann aus Oberlöstern an Feldsalat, Wein vom Weingut Inga Schmitt aus Oberemmel
  3. Gebackener Kürbis auf Kräutermousseline, Roter Elbling vom Weingut Greif in Fellerich
  4. Kartoffel-Wirsing-Roulade mit gerösteten Walnüssen, Riesling Spätlese vom Weingut Albert Dostert in Nittel
  7. Joghurtmousseschnitte mit Joghurt vom Bauernhof Jacobs und eingekochten Kirschen, 2006er Ürziger Würzgarten Riesling Auslese vom Weingut Benedict Loosen Erben in Ürzig
  8. Dreierlei Käse vom Altfuchshof in Kahren mit Feigensenf von der Senfmanufaktur, Losheim, Wein vom Weingut Gorges-Müller in Burgen
- Espresso oder Kaffee aus der Kaffeebar von Pauli Michels
  - Digestif: Regionale Edelbrände der Brennerei Schütz in Niedaltdorf
  - Wasser zu allen Gängen von der St. Nikolaus-Quelle in Malborn

Speisen und Getränke werden am Tisch serviert. Catering und Service durch Partyservice Schwed, Nalbach

Weinbegleitung: pro Gang 0,1 l, Gesamtangebot all inclusive, Preis pro Person 98 €, Vorverkauf: [www.ticketregional.de](http://www.ticketregional.de)