



## Kulinarische Weinprobe im „Le Connaisseur“, Homburg

*KÖSTLICHE GERICHTE UND WEINE VON BLIES UND NAHE  
MODERIERT VON SOMMELIER KLAUS RUFFING*

.....

**Freitag, 2. November 2018, 19.00 Uhr**

.....

**Erleben Sie das tolle Zusammenspiel von saarländischen Gerichten  
mit heimatlichen Weinen von Blies und Nahe.**

Sie tauchen ein in die Weinwelt von Blies und Nahe und verkosten mit dem ersten **Reinheimer Biosphärenwein** den rarsten Weißwein Deutschlands. Das **TOP-Weingut Johanninger** wird Sie mit Spitzenweinen aus Bio-Anbau restlos begeistern.

Das Küchenteam vom „Le Connaisseur“ mit Küchenchef Markus Schneider zaubert für Sie dazu ein Spitzenmenue der Extraklasse!

☆☆☆

### **Hausgeräucherter Wildschinken**

an Duett von Feldsalat & Sellerie mit Himbeervinaigrette

☆☆☆

### **Sauerbraten von der Entenbrust auf Balsamico-Pfeffersauce**

mit Maronen-Semmelknödel & geschmortem Chicorée

☆☆☆

### **Gratinierter Ziegenkäse & Münster aus dem Bliesgau**

auf Birnenchutney und Feigensenf

☆☆☆

### **Hausgemachtes Marzipaneis**

dazu Bratpfelterrinen mit Rosinen & Nüssen

Gesamtpreis incl. aller Weine, Speisen und Mineralwasser **65,- €** pro Person.

**Anmeldung bis 28. Oktober** unter Tel. 0 68 41 / 13 31

