



caves & cuisine

9.10.2021 & 13.11.2021, jeweils 18.30 Uhr

Spannendes Neues und Altbewährtes aus Frankreich

Loire, Bordeaux, Languedoc und Rhôneal begeistern mit modernen Klassikern & Entdeckungen

Das Menue aus der ROEMER-Küche

Amuse Bouche

* * *

**Herbstliche Blattsalate
an einer Honig-Senf-Vinaigrette**
mit gratinierter Ziegenkäsecrostini

* * *

Crèmesuppe vom Hokkaido Kürbis
mit eigenem Öl und Kernen
an Croutons und Kräuteröl

* * *

**Auf der Haut gebratenes Filet
vom Loup de Mer**
auf geschmortem Chicoree
und Kirschtomaten

* * *

**Rosa gebratenes Rinderfilet
an Rotwein-Balsamico-Jus**
mit Bohnencassoulet
und Kartoffel-Zucchini-Gratin

* * *

**Crème Brûlée
von der Madagaskar Vanille**
an einem Bouquet von frischen Früchten
mit Bourbon Vanilleeis

Die Weine aus Frankreich

Burgund

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Vivien Lamoureux – Molesme

Provence 2020

PROVENCE ROSÉ „Château Vignelaure“ **BIO**

Loire 2019

**MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE
„Fût de chêne“**
Domaine Michel Delhommeau

Languedoc 2020

LANGUEDOC BLANC „La Grif du Chat“
Domaine Félines-Jourdan – Mèze

Languedoc 2019

FAUGÈRES ROUGE „Florentin Abbal“
Domaine Valambelle

Rhône 2019

**GIGONDAS „Bois de Mourres“ A.O.C.
Barriqueausbau**
Domaine Notre Dame des Pallières

Rhône 2020

**ROUSSANNE blanc "Mediterrannée" IGP La
Bastide St. Dominique**

MIT CHRISTIAN LÖW / LÖWWEINE

5-GANG-MENUE, WASSER & KAFFEE FÜR 85,- €

Hotel-Restaurant ROEMER GmbH • Schankstr. 2 • 66663 Merzig • www.roemer-merzig.de
Tel. 0049-6861-93390 • Fax -933930 • info@roemer-merzig.de