



CALENDRIER GASTRONOMIQUE

JANVIER À PÂQUES

C'est le temps parfait pour des spécialités burgers et steak d'angus! Nous vous recommandons avec plaisir le meilleur vin.

PÂQUES A MAI

Savourez d'asperge tendre à la sauce hollandaise jaune doré et pommes de terre. Ceux qui veulent prennent du jambon ou de l'escalope avec. Cette spécialité de l'été est accompagné par les premiers vin du nouveau millésime. Et puis, un classique des desserts: des fraises fraîches avec de la glace à la vanille.

JUIN À AOÛT

Goûtez les vacances sur votre assiette! Savourez des salades d'été croquantes et des spécialités barbecues avec nos riesling rafraîchis - sur notre terrasse, bien sûr!

SEPTEMBRE

Le temps est venu pour des chanterelles fraîches pures ou avec des plats de viande. Avec les chanterelles nous servons des pâtes maison rapées à la main (spécialité de Souabe). Les champignons goûtent particulièrement savoureux avec un petit verre de riesling. Et comme toujours en septembre: du vin bourru et de la tarte à l'oignon.

OCTOBRE

À l'aube de la saison d'automne nous vous servons des variations délicieux de venaison local. La cane, le sanglier et le cerf font la saison de la chasse un plaisir divin à propos de la gastronomie. Et en plus, c'est le temps pour notre vin bourru frais et tarte à l'oignon.

NOVEMBRE À DÉCEMBRE

Dans l'ambiance particulière de l'avent et de Noël, laissez nous vous choyer par d'oie rôtie qui sort du four avec du chou rouge fait maison, des boulettes et du pinot noir local. Savourez l'atmosphère agréable de notre bar à vin.

Ouvert sept jours sur sept, à partir de 10 heures jusqu'à minuit.

Liebfrauenstrasse 10 | D- 54290 Trèves | Tél.: +49 651 41189 | www.weinstube-kesselstatt.de