

Wir danken Ihnen für Ihre Aufmerksamkeit  
an diesem Newsletter und für die Weiterleitung an  
ihre Genuss-Freunde.  
Jean-Marie Dumaine

**Vieux Sinzig**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig  
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com  
Tel: 02642/42757 · Fax: 02642/43051

Sehr geehrte Gäste,  
liebe Freunde des Vieux Sinzig,  
Bonjour, comment ça va?

## Retour à la vie sauvage – Vianney Clavreul



### Menü

**Tapas Variation**  
**Wildschweinschinken, rote Oliven**  
**Schafskäse mit Oregano mariniert**

*Birnen – Poiré du domfrontais*

\*\*\*

**Meerbarbe-Filet und Stockfisch**  
**mit Kombu Royal-Seetang**

*2015 Bordeaux blanc*  
*Château Grand Bireau*  
*Entre-Deux-Mers, Bordeaux*

\*\*\*

**Buchweizen-Crêpe**  
**Speckzwiebel und Kräuterfrischkäse**

*2013 Sève d'automne*  
*Domaine Cauhapé, Jurançon*

\*\*\*

**Eifler Schwein**  
**Haxen-Confit und Filet**  
**Broccolini**  
**Kartoffel-Aligot mit Bärlauch**

*2004 Clos Mogador*  
*René Barbier*  
*DOCa Priorat, Spanien*

\*\*\*

**Zitronentarte mit Rowein-Orangen**  
**Steinklee-Eiscrème**

*2015 Pacherenc du Vic-Bilh*  
*Plaimont, Gascogne*

**TAFELRUNDE – Abbeville – Gibraltar**  
Sonntag, 22. April 2018 im Vieux Sinzig  
Einlass: 17.30 Uhr, Beginn: 18.00 Uhr

**Unglaublich und überraschend**  
**was Vianney Clavreul geschafft hat!**

**Zu Fuss von Abbeville nach Gibraltar!**

"Einführung zum Leben in der Natur"

Vortrag der Erlebnisse von Naturpädagoge Vianney Clavreul,  
der den Weg zu Fuss von Abbeville nach Gibraltar  
geschafft hat.

Seine Unterkunft und Verpflegung war die freie Natur.

Preis pro Person 96,- € inklusive Vortrag, Apéritif,  
5-Gänge-Menü, Weine, Mineralwasser und Kaffee.

Weitere Informationen und Anmeldung unter:

[www.vieux-sinzig.com](http://www.vieux-sinzig.com)

<https://www.tipeee.com/initi>



### **Bärlauch-Menü**

**Wildlachs-Tatar mit Bärlauch  
Rösti und Wildkräuter**

\*\*\*

**Spätzletörtchen mit Bärlauchcrème  
Frühlingstrüffel**

\*\*\*

**Enten von Miral im Ganzen gegart  
mit Rosinensauce  
Bärlauch, weiße Coco-Bohnen  
Kartoffel-Aligot mit Bärlauch**

\*\*\*

**Löwenzahnwurzel Crème brûlée  
weißer Trester-Espuma  
Pappelknospen Eiscrème**

### **BÄRLAUCHWANDERUNG**

**Sonntag, 15. April 2018**

**Bärlauch sammeln und Menü**

**Treffpunkt: 9:30 Uhr im Kräutergarten Vieux Sinzig**

Nach der Begrüßung im Vieux Sinzig fahren wir nach Bad Tönningstein. Während der Wanderung in einer faszinierenden Wald- und Felslandschaft läßt Sie Jean-Marie Dumaine die Pflanzen fühlen, riechen und schmecken. Anschließend genießen Sie ein Bärlauch-Menü im Restaurant Vieux Sinzig.

Preis pro Person € 98,- inklusive Wanderung, Apéritif, Vier-Gänge-Menü, 1 Gl. Weißwein, 1 Gl. Rotwein, Mineralwasser und Kaffee.

**Weitere Informationen und Anmeldung unter:**

**[www.vieux-sinzig.com](http://www.vieux-sinzig.com)**

Wir freuen uns auf erlebnisreiche Frühlingstage  
und ganz besonders auf Sie, sehr geschätzte Gäste!

Herzliche Grüße  
Colette & Jean-Marie Dumaine  
und das Vieux Sinzig-Team