

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



Restaurant
Natur erleben & genießen

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?



**EUROTOQUES -TAG
NOCH PLÄTZE FREI!**

**Menü und Wein zum Kennenlern-Preis
Donnerstag, 31. Mai 2018,
um 12:00 und 18:00 Uhr**

Vier-Gänge-Menü , inklusive Apéritif, 2 Gläser
Wein und Mineralwasser zum "Eurotoques"-
Probierpreis von 42,- € pro Person.

Mehr Informationen unter:

<https://www.eurotoques-deutschland.de>

Anmeldung unter: <https://www.vieux-sinzig.com>

Eurotoques-Menü:

Lachs Tatar und gebeizter Lachs
mit Sauerampfer
auf Rösti mit gehobeltem Meerrettich

"Weiß und Grün"
Spargelcrème mit grünem
Spargelespuma

Eifel Schweineschinken im Kräuterheu
Karotten und Wildrhabarber orientalische
Art

Kartoffel-Brennessel-Aligot

Crème brûlée von Holunderblüten
mit Rhabarbersorbet
und Wiesenblüten-Hippe

TAFELSPITZEN -
Kulinarisches Kabarett mit dem Haus der
Springmaus
Sonntag, 10. Juni 2018
im Restaurant Vieux Sinzig
Einlass: 17.30 Uhr, Beginn: 18.00 Uhr

Philipp Weber: Weber N°5: Ich liebe ihn!
Das neue Kabarettprogramm ist ein feuriger
Schutzwall gegen jegliche Versuche der
Manipulation. Eine heitere
Gebrauchsanweisung für den freien Willen.
Frei nach Immanuel Kant: "Habe den Mut
dich deines Zwerchfells zu bedienen!" Jean-
Marie Dumaine und sein Team begleiten die
Vorstellung mit einem Fünf-Gänge Menü.

Preis pro Person 96,- € inklusive
Theatervorstellung, Apéritif, Fünf-Gänge-
Menü, 1 Glas Weißwein, 1 Glas Rotwein.
Tischgröße 8-12 Personen.

Weitere Informationen unter
<http://www.tafelspitzen.com>

Tafelspitzen-Menü:

Enten-Galantine mit Baumpilz
Löwenzahnblüten-Chutney
Wildkräuter

In Hopfen und Malz verlorenes Ei
Spargel vom Hof Langen aus Remagen

Eifelrindkeule, rosa gebraten
Spitzkohl "Spanische Art"
neue Kartoffeln mit Tannenspitzen

Chaource-Käse
Brennnessel-Karamell

Holunderblüten-Lolli
fruchtiger Erdbeersauce
und Sommerbeeren

GRILL-KOCHPARTY

**Kochen und Grillen mit der Firma
Edelrauch**

Sonntag, 24. Juni 2018 um 15.00 Uhr

Ort: Vieux Sinzig Kräutergarten

Freuen Sie sich auf einen Grillnachmittag der Extraklasse!

Am Grill und in der Küche zaubern wir ein Sechsgänge-Menü. Jean-Marie Dumaine verrät Ihnen Profi-Tipps: Timing, Zubereitung und Präsentation. Hochwertige Produkte werden im Handumdrehen am Grill veredelt, von der Vorspeise bis zum Dessert.

Wir arbeiten mit den hochwertigen Smokern von Edelrauch: www.edelrauch.de

Preis pro Person € 114,-inkl. Grill-Kochparty, Verkostung ausgesuchter Produkte unserer Gourmet-Manufaktur, Aperitif, Sechs-Gänge-Menü, Wein, Mineralwasser, Kaffee.

Anmeldung und weitere Informationen unter:
www.vieux-sinzig.com

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!
Herzliche Grüße aus Sinzig

Grill-Kochparty Menü:

Mittelmeergemüse vom Grill
mit Basilikum-Marinade

Black Tiger Garnelen mit Rosmarin
Kräutersalat

Focaccia mit Kräutern der Provence
Grill-Tomaten mit Vogelmiere-Polenta

Lachs in Knöterich gegrillt mit Sauce
Béarnaise

Entrecôte vom Eifel-Rind mit
Schalottensauce
Blaue Vitelotte-Kartoffeln im Kräuterheu
gegart

Gegrillte Früchte
Aprikose, Ananas, Banane
mit Steinkleekirschen

Colette & Jean-Marie Dumaine und das Vieux Sinzig Team