





EsstISCI

agisch usikalisches enü

MagISC

am Freitag, den 12. April 2024 Beginn 19 Uhr verschmelzen drei Künste in Vollendung: Die Magie, der Gesang & die Kunst des Genießens. Die Akteure des Abends sind Jakob Mathias (Magie), Lisa-Marie Weber (Gesang) & Sebastian Weber (Klavier & Gesang). Auf zauberhafte Art & Weise werden Musik & Magie miteinander verwoben. Seien Sie gespannt auf diesen ganz eigendynamischen & interaktiven Abend. Wer es noch nicht wusste: die Steigerung von magISCH, musikalISCH ist EsstISCH! Und an den Esstischen im Landgasthof Paulus erleben Sie vor, zwischen & nach dem Bühnenprogramm die Kunst des Genießens in all seinen Facetten. Der Preis der Veranstaltung beträgt 85 Euro. Darin enthalten sind der Apéritif, das Amuse Bouche, das 3-Gang Menü & Entertainment der Spitzenklasse.

Freitag 12.April 2024 Beginn 19 Uhr im Landgasthof Paulus in Sitzerath

als Aperitif gibt es einen Rieslingsekt brut vom Schlossgut Liebieg Bernhard Kirsten, Klüsserath / Mittelmosel oder einen alkoholfreien NoGin-Tonic mit Dr. Polidoris Tonic Water

2022er Château SiTho vom Schweicher Annaberg 1. Lage Riesling "Cuvée SonnenSchein" Gutsabfüllung Weingut Bernhard Werner, Leiwen / Mittelmosel 6,50 Euro / 1 dl Glas

> 2020er Terre d'Argile, Domaine de la Janasse Courthézon / Côtes-du-Rhône Village 8,50 Euro / 1 dl Glas

Moscatel Sherry Superior, Emilio Lustau, Jerez / Spanien 8,50 Euro / 5cl Glas als Amuse Bouche gibt es Berner Käsewähe, ofenfrisches Schwarzkümmel-Foccaciabrot & Schichtkäse verfeinert mit frisch gepresstem Leinöl & geröstetem Brennnesselsamen sowie Käferbohnenkrem

Bärlauchsuppe mit verlorenem Bio-Ei vom Hofgut Dösterhof, dazu gebuttertes Roggen-Dinkel-Sauerteigbrot mit Radieschen

Saftgulasch vom English Longhorn vom Bio-Bauernhof Sandhof dazu Wellenbandnudeln aus Urdinkelgries und Brokkoli

Schokoladeneisterrinen aus 55%iger Valrhona und 99%iger Michel Cluizel Schokolade mit Orangenragout und Orangenpraline



