

# Vieux Sinzig



Restaurant

Natur erleben & genießen

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



Fotos: Meik Halbach

Sehr geehrte Gäste,  
liebe Freunde des Vieux Sinzig,

Bonjour comment ca va?

Endlich ist der langersehnte Frühling da!  
Genießen Sie mit uns zusammen die Natur und erleben Sie  
unvergessliche Augenblicke bei unseren Mai-  
Veranstaltungen.

## **WEIN UND GENÜSSE AN DER LANDSKRONE**

**Samstag, 12. Mai 2012, um 9.30 Uhr  
im Weingut Burggarten in Heppingen**

Erklimmen Sie den Gipfel der Landskrone und belohnen  
Sie sich mit einer gigantischen Aussicht.

### **Süßer Empfang**

Nachdem Sie sich im Innenhof des Weingutes  
Burggarten bei der Winzerfamilie Schäfer mit Croissants,  
süßen Häppchen und Kaffee gestärkt haben, beginnt  
der erste Teil einer wunderschönen Wanderung mit  
Jean-Marie Dumaine.

### **Weinbau an der Unterahr**

In einer kleinen Wanderpause erfahren Sie von Paul  
Schäfer Wissenswertes über den Weinbau.

### **Einfluss der Geologie**

Die zweite Etappe mit steilem Anstieg führt Sie auf eine  
Schieferterrasse vor mächtige Felsenwände. Mit Sicht  
auf den Ort Heppingen probieren wir das Quellwasser.  
Die Besonderheit des Wassers sowie die geologische  
Bedeutung für den Weinanbau erläutert Ihnen die  
Geologin Susanne Brüning-Schmitz.

Süßer Empfang mit Croissants,  
Brezel, süßen Häppchen, Patés und Kaffee

Vorspeise auf der Rückseite der Landskrone:  
Gebackener Beinwell mit Maischolle und Champignons  
Löwenzahn-Royale mit Garnelen und Curry  
Schulter vom Eifelschwein  
mit Spargel aus Remagen und Perlgruppen

Bärlauchsüppchen mit Lamm-Maultaschen

### **\* Menü\***

Rindhüfte mit Brokkolini und  
Rieslingkartoffeln mit Rosmarin

\* \* \*

Löwenzahn-Tiramisu mit Ahrtrester-Früchten

\* \* \*

Kaffee / Digestif

## Botanik des Weinberges

Weiter geht es bergauf Richtung Landskrone. Unterwegs erläutert Ihnen Jean-Marie Dumaine erstaunliche Wildpflanzen, wie Weinbergborretsch, Trippmadam, Beifuss, Weinbergschaumkraut oder Waldlakritz.

Genuss und Geschichte zwischen Himmel und Erde  
Nun haben wir unser Ziel fast erreicht. Hier bietet sich bei einer grandiosen Aussicht auf das Rheintal eine Rast für den ersten Genuss mit Wein vom Weingut Burggarten und Speisen vom Restaurant Vieux Sinzig an.

Gut gestärkt geht es weiter bis zum Gipfel der Burg. Sie erfahren Geschichtliches über die Bedeutung dieser ehemals mächtigen Burg Landskron. Bei einem traumhaften Panorama- Rundblick genießen Sie Sekt und würzige Häppchen. Bei der Kapelle serviert Ihnen das Team des Vieux Sinzig ein Drei-Gänge-Menü. Gegen 16 Uhr begleitet Sie Frau Brüning- Schmitz durch den Waldpfad zum Weingut Burggarten zurück.

Preis pro Person: 99,- €, für Kinder 12,- €, inklusive Empfang, Kräuterführung, Menü und Weinprobe. Für „Fußkranke“ bieten wir einen Transfer bis auf die Landskrone. (Bei der Reservierung bitte vormerken lassen.)

Für Vegetarier bieten wir selbstverständlich eine Alternative an. (Bei der Reservierung bitte vormerken lassen.)

## SPARGELTAG

**Sie stechen – wir kochen!**

**Sonntag, 20. Mai 2012, um 10.00 Uhr in Remagen**

Auf dem Spargelhof von Heribert Langen in Remagen empfangen wir unsere Gäste. Zum Auftakt servieren wir Ihnen Spargel-Köstlichkeiten aus der Vieux-Sinzig-Küche. Während der Besichtigung der Spargelfelder erhalten Sie einen Einblick in die Kultur des Spargels.

Jean-Marie Dumaine erklärt Ihnen die botanischen Eigenschaften des Spargels sowie der wachstumsbegleitenden Kräuter.

Nach Anleitung haben Sie die Möglichkeit, Spargel selbst zu stechen. Mittags genießen Sie ein Vier-Gänge-Spargelmenü mit aromatischem Spargel im Vieux Sinzig.

Anmeldungen nimmt auch entgegen:

Heribert Langen, Alte Straße 34, 53424 Remagen, Tel. 02642-223 04.

Teilnehmerpreis 62,- €, für Kinder 18,- €, inklusive Begrüßungsbiss, Spargel- und Kräuterführung, Apéritif, Spargelmenü, Wein und Mineralwasser.

Empfang mit Spargel-Köstlichkeiten  
Spargelsalat mit Akazienkapern  
Gebackener Spargel mit Mispel-Ketchup  
Spargel-Royale  
mit gehobeltem Spargel und Meerrettich

Spargelmenü

Spargel-Cappucino  
mit weißem und grünem Spargel  
und Lachsspieß

\*\*\*

Dreimal Spargel  
roh mit Ingwer  
gebraten mit Risotto  
weich mit Weinberglauch

\*\*\*

Poulardenkeule mit Stangenspargel  
und Waldlakritzsauce

\*\*\*

Jalousie von Rhabarber mit Waldmeistersauce