



... mit dem Chor der Universität Rzeszów

Unser kulinarisches Programm

Herzlich Willkommen

...mit einem Glas Riesling Cuvée Sekt, Weingut Molitor, Haus Klosterberg, Zeltingen, Mosel, verfeinert mit einem winterlichen Likör

Am Vorspeisenbuffet

Salat Jarzynowa (Polnischer Eiersalat) ★ Mizeria (Gurkensalat mit Dill)

Bohnensalat / Matjes / Kartoffeln

Carpaccio von Semmelknödeln / schwarzer Sesam / Pilze

Gebackener Kürbis / Ziegenfrischkäse

Lachstartar / Guacamole / Kräuterfrischkäsecreme

Salat von der „Saarländischen Beluga-Linse“ / Tomaten semiseccchi

Chioggia-Bete / Büffelmozzarella / Holunderblüten-Grlice

Marinierter Kalbstafelpitz / Brunoise

Feldsalat mit Croûtons ★ Karottensalat ★ Selleriesalat mit Walnüssen





Am Hauptspeisenbuffet

Hirschgulasch / Preiselbeerbirne

Lachsfilet im Flädlemantel / Lauchsoße

Gefüllte Nudeltaschen / Steinpilze Polnische Art

Handgeschabte Haselnuss-Spätzle ★ Apfel-Rotkohl ★ Broccoliröschen

Zum Nachtisch

Maroneneis ★ Rotweinpflaumen ★ Kirschterrine mit Nougat

Unsere Weinempfehlung

Schiefer Riesling

Weingut Van Volxem, Wiltingen / Mosel

Duft von gelben und tropischen Früchten sowie feinste Gewürzaromen.

Glas 0,1 l 3,20 € Karaffe 0,2 l 6,40 € Flasche 0,75 l 24,00 €

Auxerrois

Bioweingut Ollinger-Gelz, Perl-Sehndorf / Mosel

Brut, fruchtig, angenehm mild. Bio zertifiziert.

Glas 0,1 l 3,20 € Karaffe 0,2 l 6,40 € Flasche 0,75 l 24,00 €

Rosé

Château de Gairoid, Cuers / Côtes de Provence

Ein saftiger, beerenfruchtiger und eleganter Roséwein aus Frankreich.

Glas 0,1 l 3,20 € Karaffe 0,2 l 6,40 € Flasche 0,75 l 24,00 €

Ursprung Cuvée

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt / Pfalz

Frisch und saftig, mit viel Frucht und Finesse. Dabei feinwürzig mit viel Charme und langem Nachhall.

Glas 0,1 l 3,10 € Karaffe 0,2 l 6,20 € Flasche 0,75 l 23,00 €



Begegnungen auf der Grenze
Rencontres à la frontière
Spotkania na granicy



Europäische
Akademie
Otzenhausen



STIFTUNG
EUROPÄISCHE KULTUR
UND BILDUNG