



KULINARISCHER KALENDER

JANUAR - OSTERN

Nun ist die richtige Zeit für deftige Steak- und Burger-Spezialitäten vom Angus Beef! Dazu empfehlen wir Ihnen gerne den passenden Wein.

OSTERN - MAI

Genießen Sie zarten Spargel mit goldgelber Sauce Hollandaise und Kartoffeln! Wer mag, kombiniert dazu Schinken oder Schnitzel. Dazu gibt es die ersten Weine des neuen Jahrgangs und zum Dessert ein Klassiker: frische Erdbeeren mit Vanilleeis!

JUNI - AUGUST

Holen Sie sich den Urlaub auf den Teller! Mit einem knackigen, bunten Sommersalat und leichten Grillspezialitäten. Genießen Sie dazu unsere gekühlten Rieslingweine – am liebsten in Kesselstatts Garten!

SEPTEMBER

Holen Sie sich den Herbst auf den Teller! Es ist Zeit für frische Pfifferlinge mit verschiedenen Beilagen oder Federweißer von der Mosel und dazu herzhafter Zwiebelkuchen. Genießen Sie hier in der Weinstube!

OKTOBER

Wir starten in den Herbst und servieren Ihnen leckere Wildvariationen aus heimischer Region. Mit Ente, Wildschwein und Hirsch wird die Jagdsaison für Sie zum kulinarischen Hochgenuss!

NOVEMBER - DEZEMBER

Lassen Sie sich in der stimmungsvollen Advents- und Weihnachtszeit mit ofenfrischem Gänsebraten, hausgemachtem Rotkraut, Kartoffelklößen und einem heimischen Spätburgunder in der behaglichen Atmosphäre der Weinstube verwöhnen!

Wir haben sieben Tage in der Woche von 10 bis 24 Uhr für Sie geöffnet.

Liebfrauenstr. 10 | 54290 Trier | Telefon 0651 41 178 | www.weinstube-kesselstatt.de