CANTZHEIM

RÜSSEL Landhaus Restaurants | Hotel | Landart

SaarWeinGourmetWinter

Rüssels Revierwechsel auf Gut Cantzheim - Kanzem an der Saar

Sternekoch Harald Rüssel kocht vom 17. Januar - 23. Februar 2019 auf Gut Cantzheim

Nach erfolgreicher Premiere im Winter 2018 möchten wir Sie sehr herzlich zum **SaarWeinGourmetWinter 2019** einladen. **Harald Rüssel** wird Sie mit sieben unterschiedlichen kreativen Menüs überraschen. In der kommenden Saison haben wir jedem Termin ein spannendes Thema gegeben und dazu spektakuläre, legendäre, etablierte **und** aufsteigende Winzer eingeladen. Ein besonderes Highlight wird darüber hinaus die Lesung von **Franz Keller** aus seinem Buch „Vom Einfachen das Beste“ am 15. Februar 2019 mit anschließendem 4-Gang-Menü unter der Federführung von **Hubert Scheid vom Restaurant Schloss Monaise.**

Der Kanzemer Sonnenberg

Donnerstag, 17.1.2019, 19:30 Uhr | 158 Euro/Person

Die Kanzemer Weingüter **Johann Peter Mertes, Dr. Frey, Schafhausen und Cantzheim** machen mit Ihnen eine Reise durch die Südwestlage Kanzemer Sonnenberg. Diese Lage liegt am Saarkanal, der den malerischen vom Altarm der Saar umgebenden Ort Kanzem zu der naturgeschützten „Saarweininsel“ gemacht hat. Die Kanzemer Traditionslage Sonnenberg erlebt in den letzten Jahren durch vielfältiges Engagement und zahlreiche Wiederbepflanzungen eine Renaissance.

Mythos Mosel trifft Saar

Freitag, 18.1.2019, 19:30 Uhr | 158 Euro/Person

Berühmte Weingüter der Mosel präsentieren zusammen mit Saarwinzern ihre Gewächse in lockerer Atmosphäre im Gewölbekeller sowie im Westsalon und der Bar, dazu ein 5-Gang-Flying Menü von Harald Rüssel. **Winzer: Dr. Loosen, Weingut Kirsten, Willi Schäfer, Schloss Lieser treffen die Weingüter von Othegraven, Cantzheim, Schloss Saarstein und von Hövel.** Nach dem Menü Wein- und regionale Ginbar. Der Abend wird von **Tobias Sudhoff** musikalisch und kabarettistisch begleitet. Dieser Abend wird im Cantzheimer Gewölbekeller ausgerichtet.

Scharzhofberg trifft Kanzemer Altenberg

Donnerstag, 24.1.2019, 19:30 Uhr | 168 Euro/Person

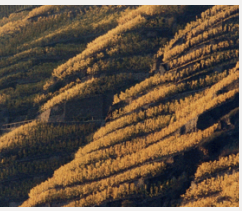
Die Weingüter Egon Müller - Scharzhof, Van Volxem, von Othegraven und Cantzheim präsentieren Gewächse aus den beiden berühmten Lagen der Saar. Zwei Lagen, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Moderiert von **Sebastian Bordthäuser**, Sommelier, Autor und Journalist. Begleitet von einem 4-Gang-Menü.

Saar trifft Ruwer - die Chateaus der Ruwer

Freitag, 25.1.2019, 19:30 Uhr | 158 Euro/Person

Seitental trifft Seitental - drei Traditionsweingüter aus dem kleinen feinen Ruwertal: **Maximin Grünhaus, Reichsgraf von Kesselstatt und Karthäuserhof** präsentieren ihre Weine anlässlich des SaarWeinGourmetWinters und geben so einen aktuellen Eindruck von diesem manchmal etwas vergessenen - von uns Cantzheimern sehr geliebten - Tal mit feinsten Schiefersteillagen.

Terrassenmosel trifft Saar - Winzerinnen erzählen



Sonntagmittag, 27.1.2019, 12:30 Uhr | 158 Euro/Person

Sarah Löwenstein vom **Weingut Heymann-Löwenstein** reist an aus Winningen und präsentiert Ihnen ihre Rieslinge von der Terrassenmosel zusammen mit den Saarwinzerinnen Dorothee Zillliken vom **Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken**, Sitta Piedmont vom **Weingut Piedmont** und Anna Reimann vom **Weingut Cantzheim**. Das wird eine verquatschte und amüsante Damenmoderation vom Feinsten.

„Vom Einfachen das Beste“- Franz Keller präsentiert sein Buch

Freitag, 15.2.2019, 19:30 Uhr | 158 Euro/Person

Franz Keller, eine Kochlegende mit ehemals zwei Sternen dekoriert und heute Viehhalter und Landwirt, liest aus seinem auf der Spiegel Bestseller Liste geführten Buch „Vom Einfachen das Beste“. Nach der Lesung in der Orangerie wird dieser Abend im Westsalon und der Cantzheimer Bar ausgerichtet - gedeckt wird an langen Tafeln. **Es kocht Hubert Scheid vom Schloss Monaise in Trier zusammen mit Franz Keller ein 4-Gang-Menü.** Begleitet wird das Menü von Weinen der Weingüter **J.J. Prüm, Cantzheim** und **Franz Keller Schwarzer Adler.**

Prickelndes Vergnügen - Le Plaisir des Bulles

Sonntagmittag, 17.2.2019, 12:30 Uhr | 158 Euro/Person

Ein Sonntagmittag mit Champagner von **Nicolas Maillart**, Crémants de Luxemburg von **Alice Hartmann**, gereiftem Rieslingsekt von **Weingut Peter Lauer** und Moselsekt vom **Wein-und Sektgut Kirsten**. Das verspricht eine wunderbar prickelnde Reise durch die unterschiedlichen Traditionen und Handwerkskünste der drei Länder zu werden. Die Cantzheimer werden demütig lauschen und sich auf ihren eigenen Crémant freuen, der noch auf der Hefe liegt.

Die nächste Generation - die Abschlussparty

Samstag, 23.2.2019, 18:30 Uhr | 148 Euro/Person

Der Abend startet mit den Weinen aufstrebender Saarwinzern und dazu passendem Flying Menü in vier Gängen. Mit dabei ist die jüngste Generation der **Weingüter Loch/Herrenberg, Stefan Müller, Weber Brüder, Weingut Würtzberg, Weingut Stephan Steinmetz und das Weingut Cantzheim.** Ab 21:30 Uhr Party mit **DJ Buddy**. Nachzügler können ein **Aftershowticket** für die Party inkl. Glas Wein und Nachtsnack für 25 € / Person erwerben.

Wir freuen uns sehr auf Sie! An allen Terminen - außer den Flying Menus am 18.1. und 23.2. servieren wir ein auf die Weine abgestimmtes 4-Gang-Menü inklusive Fingerfood, Apéritif, mindestens sechs Weinen und Wasser. Gedeckt wird an langen Tafeln im Westsalon und der Bar. An Donnerstagen und Freitagen laden wir Sie herzlich ein, an der Bar ein Glas Wein oder einen Gin aus unserem regionalen Ginangebot zu genießen. **Gerne stellen wir Ihnen für alle Veranstaltungen Geschenkgutscheine aus. Wir bitten um verbindliche schriftliche Reservierung und Vorkasse nach erhaltener Reservierungsbestätigung. Aus organisatorischen Gründen sind die Karten nicht stornierbar, es sei denn, wir führen eine Warteliste und finden Ersatz. Übertragbar sind die Karten.** Das Gästehaus Cantzheim bietet Ihnen fünf hochwertige Gästezimmer ab 169 bis 219 Euro pro Nacht inklusive reichhaltigem saisonalem Frühstück für zwei Personen an. Für Übernachtungsgäste im Rahmen von Rüssels Revierwechsel gewähren wir bei der Buchung von mindestens zwei Übernachtungen 15% Rabatt.

WEINGUT & GÄSTEHAUS CANTZHEIM | Weinstraße 4 | 54441 Kanzem | Telefon 06501 6076635 | post@cantzheim.de | www.cantzheim.de