

Hamburg kulinarisch

18. Februar bis 27. März 2022

Vorspeise

Pastinakensüppchen | Garnele | Apfel-Chutney | Rote Beete-Öl
2018 Riesling feinherb "Palais", VDP.Weingut Reichsgraf von Kesselstatt
Mosel, Deutschland

Zwischengang

Knusperpäckchen | Feta | Walnuss | Chicorée | Rauke | Birnendressing
2020 Claire Red Rosé, Peth-Wetz
Rheinhessen, Deutschland

Hauptgang

Kabeljau | Rettich-Senfkruste | Beurre Blanc | Wirsing | Nussbutterpüree
2020 Chenin Blanc "Signature", Spier
Western Cape, Südafrika

Dessert

Apple Crumble | Vanille-Espuma | Marzipaneis
2019 Maury, Serre Romani
Languedoc-Roussillon, Frankreich

Drei Gänge	41
Vier Gänge	47
Weinbegleitung (3 x 0,1l)	14
Weinbegleitung (4 x 0,1l)	17