

# Hamburg kulinarisch

18. Februar bis 27. März 2022

## Vorspeise

Pastinakensüppchen | Garnele | Apfel-Chutney | Rote Beete-Öl

*2020 Grauburgunder "Großes Holz", Gabel  
Pfalz, 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 Riesling "Les Cornes", Dr. Bürklin-Wolf  
Pfalz, Deutschland*

## Dessert

Apple Crumble | Vanille-Espuma | Marzipaneis

*2019 Maury, Serre Romani  
Languedoc-Roussillon, Frankreich*

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