

HAMBURG KULINARISCH

9. FEBRUAR BIS 31. MÄRZ 2019

Vorspeise

Gebackener Lammchop im Rosmarinmantel auf geräuchertem Maronenpüree und Portweinschalotten

2018 Shiraz Rosé "Starlette" - Allée Bleu Estate (0,1l)

3,5 Sterne - Platter's Wine Guide

*Feine Aromen nach Roten Johannisbeeren, hellen Kirschen und einem Hauch Pfirsich.
Südafrika / Franschoek*

Zwischengang

Hamburger Labskaus mit Wachtelei und Rote Bete-Stroh

Dry White Portwein - J.H. Andresen (0,05l)

*Dieser weiße Port aus den Rebsorten Codega, Arinto und Rabigato wurde 8 Jahre in alten Eichenfässern ausgebaut.
Portugal / Duoro*

Hauptgang

Filet vom Skrei unter Kartoffel-Meerrettichkruste mit Rieslingsauce und in Butter geschwenkten Schwarzwurzeln

2017 Riesling - VDP-Weingut Battenfeld Spanier (0,1l)

Winzer des Jahres 2018, 4 Trauben Gault&Millau, 4,5 Sterne - Eichelmann, 4,5 Sterne VINUM

Großartiges Süße-Säure-Spiel und präsenste Mineralik, im Duft Pfirsich, Limette und Muschelkalk.

Bio & Vegan

Rheinhessen

Dessert

Fondant au Chocolat mit Limoncello-Ganache und mariniertem Litschialat

2017 Bacchus lieblich - Weingut Weber (0,05l)

2 Trauben - Gault&Millau, 1,5 Sterne - Eichelmann

Duft nach Ananas und Nashi-Birne, im Mund kraftvoll in der Frucht und wunderbar frisch.

Nahe

Menü mit Weinbegleitung (0,1l, 0,05l, 0,1l und 0,05l) 49,00

Menü ohne Weinbegleitung 39,00