

— HAMBURG KULINARISCH —
10. FEBRUAR BIS 2. APRIL 2018

Vorspeise

Samtsüppchen vom Vierländer Rosenkohl mit Speckluft
und karamellisierten Mandeln

*2016 GRAUWEISS-Burgunder - Freiherr von Gleichenstein
60% Grauer Burgunder, 40% Weißer Burgunder
3 Trauben - Gault & Millau / 3,5 Sterne - Eichelmann
Baden*

Zwischengang

Flambiertes Tatar vom Wildlachs auf violetten Karotten-Linguini
mit Limetten-Ingwerpesto und Parmesansplittern

*2017 Spätburgunder / Blanc de Noirs - Weingut Peth-Wetz
weißgekelterter Pinot Noir
Rheinhessen*

Hauptgang

Im Ofen geschmorter Lammrücken auf Maronen-Portwein-Jus mit Frühlingsgemüse
und Pommes Duchesse von der Süßkartoffel

*2015 „Dragone“ - Cantine Lento IGT
60% Magliocco, 40% Merlot
98 Punkte „Bester Rotwein“ - Luca Maroni
Italien / Kalabrien*

Dessert

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Cassis-Sorbet auf Minzpesto

*2016 Gewürztraminer Alsace Grand Cruz „Zinnkoepflé“ - José Ebelmann
Frankreich / Elsass*

Menü 38,90 €

Weinbegleitung, 4 x 0,1l 15,90 €