

— 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 14,90 €