

— HAMBURG KULINARISCH —

9. FEBRUAR BIS 31. MÄRZ 2019

Vorspeise

Gebackene Lammchops im Rosmarinmantel auf geräuchertem Maronenpüree und Portweinschalotten

2018 Shiraz Rosé "Starlette" - Allée Bleu Estate

3,5 Sterne - Platter's Wine Guide 2018

Dieser Rosé betört mit feinen Aromen nach Roten Johannisbeeren, hellen Kirschen, Himbeeren und einem Hauch Pfirsich. Eine expressive Frische und im Hintergrund ein satter Schmelz und mineralische Würze.

Südafrika / Franschoek

Hauptgang

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

2017 Riesling - VDP-Weingut Battenfeld Spanier

Winzer des Jahres 2018 - Vinum-Weinguide, 4 Trauben - Gault&Millau,

4,5 Sterne - VINUM-Weinguide, 4,5 Sterne - Eichelmann Weinführer

Ein Riesling mit viel Druck, großartigem Süße-Säure-Spiel und präsender Mineralik.

Im Duft das ganze Spektrum zwischen Pfirsich und Limette, ergänzt um einen Hauch Tropen und Muschelkalk. Am Gaumen viel von allem und doch meisterlich in Balance gebracht.

Bio & Vegan

Rheinhessen

Dessert

Fondant au Chocolat mit Limoncello-Ganache und mariniertem Litschialat

2017 Bacchus - Weingut Weber

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

Ein unwiderstehlicher Duft nach Ananas und Nashi-Birne.

Im Mund sehr kraftvoll in der Frucht, aber durch eine herrliche Note nach gelber Stachelbeere trotzdem wunderbar frisch.

Nahe

Menü mit Weinbegleitung (0,1l / 0,1l / 0,1l) 49,00 €

Menü ohne Weinbegleitung 36,90 €