

— 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)
Südafrika / Franschhoek*

Zwischengang

Hamburger Labskaus mit Wachtelei und Rote Bete-Stroh

*Dry White Portwein - J.H. Andresen (0,05l)
Portugal / Duoro*

Hauptgang

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

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

Dessert

Fondant au Chocolat mit Limoncello-Ganache und mariniertem Litschialat

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

Menü ohne Weinbegleitung	39,00 €
Menü mit Weinbegleitung	49,00 €