

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

Vorspeise

Samtsüppchen vom Vierländer Rosenkohl mit Speckluft und karamellisierten Mandeln

*2016 GRAUWEISS-Burgunder - Freiherr von Gleichenstein / 0,1l
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 / 0,1l
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 / 0,1
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 / 0,05l
Frankreich / Elsass*

Menü 38,90 €

Menü mit Weinbegleitung 49,90 €

— RINDCHEN'S WEINMENÜ —
1. MÄRZ BIS 30. APRIL 2018

Vorspeise

In Zitronenbutter gebratene Jakobsmuscheln auf Balsamico-Belugalinsen mit Safranemulsion

2016 Pinot Grigio - Collio DOC / Komjanc DOC
2 Gläser - Gambero Rosso 2018
Italien / Friaul

Hauptgang

Steinbuttfilet und Nordseekrabben auf Krustentiersauce mit sautiertem Mangold und Rote Bete-Kartoffelpüree

2016 Riesling Phyllitschiefer - VDP Weingut Kruger-Rumpf
4 Trauben - Gault & Millau / 3 Sterne - VINUM Wineguide 2018
Nahe

Dessert

Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Eierlikör-Eis

2015 Maury - Serre Romani AOP
100% Grenache Noir
Frankreich / Languedoc-Roussillon

Menü inklusive Weinbegleitung 45,00 €