

Schatzkammer Menü

Jeden Donnerstag ab dem 10.09. bis zum 28.10.2020

Chef Sommelière, Alexandra Himmel, hat Ihren Weinkeller weit geöffnet und serviert Ihnen jeden **Donnerstag** zusätzlich zu unserem regulären Angebot, unser **Schatzkammer Menü**. Ein ausgewähltes **Degustations Menü** aus der Küche von Andreas Krolik mit korrespondierenden, besonderen Weinen des europäischen Wein-Hochadels. (0,1l zu jedem Gang)

Hamachi gebeizt und als Tatar mit Imperial Caviar, Ponzu Gemüseemulsion, Gurken-Tomatensalat mit Austernkraut, Borretsch-Wasabikresse Sorbet

2009 Riesling, Cuvée Frédéric Emile
Domaine Trimbach, Elsass

Seesaibling von der Fischzucht Sicher, gebackenes, mild geräuchertes Saiblingsconfit und Saiblingsessenz mit Liebstockel, neue Bete, Fenchel, frischer Meerrettich

2014 Meursault, Premier Cru,
Sous le Dos d'Ane
Domaine Leflaive, Burgund

Gebratener Carabinero mit Sesamcrunch, Thai-Currysauce, Avocado, Paprika und Basilikum

2000 Montrachet, Grand Cru
Domaine Sauzet, Burgund

Étouffée Taubenbrust mit Gewürzsirup glasiert und Taubenconfit mit Bergamottejus, Bohnen, Kürbis und Olivencrunch

1998 Barbaresco Sori Tildin
Angelo Gaja, Piemont

Roastbeef vom Wagyu Rind und Bäckchen, Trüffelsauce, junger Spitzkohl mit Steinpilzen und Bio Gänseleber, Wetterauer Kartoffel und eingelegte Zwiebel

1996 Château Mouton-Rothschild
Magnum, Pauillac, Bordeaux

Marinierte Himbeeren, Bio Apfel, Vanilleparfait, Basilikum-Pistazieneis, kandierter Ingwer, Apfel-Minz-Sauce und Crumble

2004 Château d'Yquem
Sauternes, Bordeaux
(0,05l)

Schatzkammer Menü inkl. Weinbegleitung: € 725,-

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und zzgl. Corona Couvert 10,-