

## 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

Filet vom geangelten Island Kabeljau mit Schalottenbutter und frischem Meerrettich, Brandade im Noriblatt, mild geräucherte Kabeljauessenz mit Safran, geschmorter Lauch, rote Beete und Schnittlauchöl

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

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

2001 Bâtard-Montrachet, Grand Cru  
Domaine Niellon, Burgund (0,1l)

Étouffée Taubenbrust mit Gewürzsirup glasiert und Taubenconfit mit Bergamottejus, weißen Bergbohnen mit Lardo, Kürbis und Olivencrunch

1998 Barbaresco Sori Tildin  
Angelo Gaja, Piemont

Rehrücken aus heimischer Jagd mit Briochekruste, Feigenblattjus, junger Sellerie grün und weiß, Burrata-Praline auf Feigenchutney mit Rehschinkenknusper

1996 Château Mouton-Rothschild  
Magnum, Pauillac, Bordeaux

Bio-Renette, Marone, Schokoladennougat, weißes Kaffee-Eis, Preiselbeeren und Pekannuss Crumble

2006 Château d'Yquem  
Sauternes, Bordeaux (0,05l)

Schatzkammer Menü inkl. Weinbegleitung: € 725,- Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und zzgl. Corona Couvert 10,-