RESTAURANT

Medici

Raritätendinner Château de Beaucastel

Moderation auf Englisch und Deutsch: Matthieu Perrin und Elea Kern

FAMILLE PERRIN

Château de Beaucastel

Aperitif

Champagner Petite Fleur Brut rosé aus der Magnumflasche

Amuse Bouche

Kalbstatar in Oxtailcannelloni und Osietra-Kaviar

Champagner Fleur de Miraval ER4 rosé 0,1

Gänseleberschnitte an Rhabarberkompott, griechischer Joghurtschwamm und hausgebackener Brioche

***

2024 Château de Beaucastel Coudoulet Blanc 0,1

Tataki vom Yellowfin Thunfisch auf grünem Spargel und Curry-Cocosschaum

***

2021 Château de Beaucastel Coudoulet Rouge aus der Magnum 0,1

Lackierte Wachtelbrust auf zweierlei Topinambur mit schwarzem Trüffel und Haselnuss

***

2007 vs. 2017 Château de Beaucastel Rouge je 0,05

72 Std. Niedrigtemperatur gegartes US-Short Rip auf geschmorter Paprika und Thymian-Polenta

***

2004 Château de Beaucastel Rouge 0,1

Salzwiesen Lammrücken unter der Kräuterkruste auf Artischocken-Bohnenragout mit Oliven und getrockneten Datteltomaten

***

2022 Château de Beaucastel Roussanne Vielles Vigne 0,1

Terrine vom französischen Ziegenkäse mit violettem Senfeis an Trauben-Pinienkernsalat und Rosa Pfeffer

Preis pro Person: 320,00 €
inkl. Aperitif, Wein, Menü, Wasser & Kaffee

Samstag, den 21. März 2026
Einlass & Aperitif ab 18.00 Uhr - Menübeginn: 18:30 Uhr
Nur mit Vorkasse - Limitierte Gästezahl - Kommunikationstische
- Änderungen vorbehalten –
Reservierungen: info@restaurantmedici.de