

Samstag, 23. November 2024

Raritäten Dinner

mit Weinbegleitung aus dem Haus

LUCIEN LE MOINE

**De Saint Gall Champagne Brut « Le Rosé » Premier Cru
aus der Magnum Flasche**

Lomo de Bellota Iberico hauchdünn aufgeschnitten

Degustationsmenü

Amuse Bouche

Tartelette von der Elsässer Gänsestopfleber mit Piemonteser Haselnuss, Sauternes-Gelee und Brioche

I.

2021 Chablis 1^{er} Cru “Montmains“ 0,1

Felsen Pulpcarpaccio an Austernvinaigrette, Gurken-Dillsorbet und Crème von Osietra-Kaviar

II.

2021 Chassagne Montrachet 1^{er} “Les Grandes Ruchottes“ 0,1

Gratiniertes Nordseezungenfilet auf gegrilltem grünen Spargel und Noilly Prat-Schaum

III.

2021 Meursault 1^{er} Cru “Genevrières“ 0, 1

Linguine mit gehobeltem weißen Alba Trüffel

IV.

2021 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru “Champeaux“ 0,1

Geschmortes Kalbsbäckchen an Périgord Trüffeljus mit Topinambur-Creme und wildem Brokkoli

V.

2021 Échézeaux Grand Cru

Rosa gebratener Hirschrücken an Brombeerjus mit Rosenkohlblättern und Topfen-Grießnocke

VI.

2014 KIRCHSPIEL Riesling Spätlese VDP. Große Lage Weingut K.F Groebe Rheinhessen 0,5 cl

Grand Cru Bio Schokolade mit Vanille-Chiboust, Birnenkompott und Espresso-Eis

Preis pro Person : 580,00 €

inkl. Aperitif, Menü, Weine, Mineralwasser & Kaffee

Moderation durch den Importeur STEINES WEINE

Samstag, den 23.11.2024

Einlass & Aperitif ab 18.00 Uhr

Menübeginn: 18:30 Uhr

Nur mit Vorkasse - Limitierte Gästezahl

- Änderungen vorbehalten -

Reservierungen: info@restaurantmedici.de