

4. März 2018

ABSCHLUSSGALA

Moderation: Daniel Finger & Sven Oswald

Flying Food im Foyer:

Daniel Behrendt, Waldorf Astoria

ZIEGENFRISCHKÄSE / APRIKOSEN / SPARGEL / MANDEL
KALBSRIPPCHEN / POPCORN / MACADAMIA / SZECHUANPFEFFER

Denis Zembo, Hotel Amfiteatar, Pula, Istrien

ISTRISCHE RINDSBÄCKCHEN / ISTRISCHER PORT "IRON WITCH"
TRÜFFEL SELLERIEPÜREE / VINAIGRETTE von ROTE BETE und
MEERRETTICH

Weine im Foyer:

*Sekt: Chardonnay brut nature - Traditionelle Flaschengärung –
Weingut von Winning (VDP)*

2016 Schiefer Riesling – Weingut Nik Weis St. Urbans-Hof (VDP)

*2014 Blankenhornsberger Cabernet Carbon trocken Ortswein –
Staatsweingut Freiburg (VDP)*

Waldorf Astoria

MENÜ & WEINE

Amuse: Hairen Chao, Ming Dynastie

DIM SUM

2016 Johannisberger Riesling, Ortswein - Weingut Prinz von Hessen (VDP)

Vorspeise: Arne Anker, Pauly Saal

HIRAMASA KINGFISH / KÜRBIS / PUNTARELLE / GOLDNAVETTE

2016 Johannisberger Riesling, Ortswein – Weingut Prinz von Hessen

Zwischengang: Daniel Schmidthaler, Alte Schule Fürstenhagen

LACHSFORELLE / RÖSTGEMÜSESUD / BAUERNSPARGEL

*2014 Kiedrich Gräfenberg Riesling trocken, GG –
Weingut Wilhelm Weil (VDP), Rheingau*

Hauptgang: Philipp Liebisch, Juwel, Hotel bei Schumann, Kirschau

SÄCHSISCHES RINDERSTERZEL / WILDER FENCHEL

DIE KIRSCHEN von KIRSCHAU

*2011 Ihringen Winklerberg Spätburgunder Roter Boden Große Lage -
Weingut Stigler (VDP), Baden*

Dessert: René Frank, Coda Dessert Bar

TANZANIA KAKAO / PFLAUME / RAUCH / TONKABOHNE

Lambrusco amabile / Macvin rouge / single malt

Weitere Köstlichkeiten ab 22.00 Uhr im Foyer