



R A U M  
F Ü R  
W E I N

## **Sensorik - Korrespondenz zwischen Wein & Speise**

**2017er Chardonnay Prestige Brut**, Griesel, Hessische Bergstrasse, Deutschland

Appetizer: Parmesanchip, Schmand, Forellen-Kaviar

**2019er Dajoar „Zenit“ Riesling feinherb**, Andreas Bender , Mosel

Ceviche vom Kabeljau mit Mango, Avocado und Chili

**2018er Weissburgunder Basalt**, Odinstal, Pfalz

Endivie, Radicchio und Birne mit Grapefruitdressing und Walnuss-Crunch

**2015er Pernand-Vergelesses Blanc "Île de Vergelesses"**, Chandon de Briailles, Bourgogne

Jakobsmuschel mit Nußbutter, Speckchip und fermentiertem Apfel

**2017er Cinsault Basson**, Leeu Passant, Mullineux&Leeu, Wellington, Südafrika

Rosa gebratene Ente mit Lakritz-Jus, Rote Bete Püree und Salzpflaumen

**2017er Pinot Noir Vineyard**, Burn Cottage, Central Otago, Neuseeland

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Polenta und Steinpilzen

**2015er „Il Flacone“ Castel del Monte Rosso Riserva D.O.C.G.**, Rivera, Apulien, Italien

Gereifter Pecorino, Olivenöl

**2013er Late Bottled Vintage Quinta da Gaivosa**, Alves da Sousa, Douro, Portugal

Schokoladentörtchen mit Himbeerschaum