

Bon Appetit Menü 1995 / 2015

Gerichte aus 20 Jahren „neu interpretiert“

„Kastaniensammler aus der Tüte“

Iberico Schinken / Schüttelbrot / Olive

„Von Schwertern und Steinen“

Schwertfisch / Avocado / Radieschen / Galgant

„Schokoriegel 2.0“

Ochsenschwanz / Chili / Schokolade

„Unser Gemüsegarten“

*Piementos / kleiner Kürbis / Karotten / Rote Beete
Melonen-Cocktail / Cremant de Bourgogne brut blanc, Cave de Lugny*

„Besuch beim Zahnarzt“

Sechuan Button

„Langfinger im Schatten der Nacht“

Pulpo / bunte Tomaten / Koriander

2013 Viura blanco DOC, Londono

„Pazifisches Strandgut trifft atlantischen Meeresbewohner“

Atlantik Steinbutt / Seetang / Passionsfrucht-Wasabi

2013 Rz Riesling feinherb, Stefan Breuer

„Coffee to go für den Stubenhocker“

Stubenküken / Florentiner Zitrone / Rosmarin, Yufka / Arabica Robusta

2011 Vernaccia Vigna Sassi, Tenuta Le Calcinaie

„Römer trifft Römer“

Nudelbonbon / Frankfurter Kräuter / Pfifferlinge

„Kältewelle aus Spanien“

Gazpacho / Hirtentomate / geräucherte Paprika / Zitronen-Olivenöl

„Reife braucht Zeit“

Rollade inside out / Gellämmtes Simmentaler Dry-Aged Entrecôte /

35 Tage am Knochen gereift

2009 Superiore, San Cassiano I Veneto

„Nordfriesen unter Palmen“

Salzwiesenlamm / Curry / Zitronengras / Süßkartoffel / Papadam / Kokosnuss

2012 Old Bush Vine, Schild Estate (Australia Barossa)

„Rheingauer Weinberge im Frost“

Weinbergpfirsich / Himbeeren / Weinschaumeis / Hibiscus-Macaron