

Hamburg Kulinarisch

vom 10. Februar bis 02. April 2018

Menü

Vorspeise

*Gratinierte getrüffelte Ziegenkäsenocken
auf Rote Beete Püree & Wildkräuter-Salat*

Gratinated truffled goat cheese balls on beetroot puree & wild herb salad

0,1 l Cuvée Ca`Dei Frati Metodo Classico Brut 2012

Zwischengang

*Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat
alla Piemontese Parmesan-Späne & Pinienkerne*

Ravioli stuffed with ricotta & spinach Parmesan shavings & pine nuts

0,1 l Pinot Grigio 2016 Il Duca

Hauptgang

*Gebratenes Skrei „Winter-Kabeljaufilet“
auf Selleriepüree & Trüffel-Jus*

Roasted Skrei “winter cod” fillet on celery puree & truffle jus

0,2 l AnnaChiara 2016 Spinsanti

Oder/ or

*In Rotwein geschmorte Hirschkeule
auf gerösteter Polenta & Rosenkohl*

Braised haunch of venison in red wine on roasted polenta & brussels sprouts

0,2 l Sassone 2007 Spinsanti

Dessert

Lauwarmer Apfel Crepes mit Zimteis

Warm apple crepes with cinnamon ice cream

0,5 cl Dulcis - Lungarotti (Dessertwein)

4-Gänge Menü **39,50 €** ab zwei Personen (ohne Wein)

4-Gänge Menü **59,00 €** ab zwei Personen **mit Wein**