

Hamburg kulinarisch 2020

Vom 08 Februar bis 29 März 2020

Menü/Menue

*Röllchen von Bresaola gefüllt mit getrüffeltem Frischkäse
auf Apfel-Baby lief Salat*

Bresaola rays filled with truffled cream cheese on apple baby ran salad

0,1 | Cuvée Ca´ Dei Frati Metodo Classico Brut 2018

*Hausgemachte Gnocchi in Hirschragout
mit Orangen aromatisiert und Grana Padano Spänen*

Homemade gnocchi with deer ragout flavored with oranges and Grana Padano shavings

0,1 | Sauvignon 2018 Il Duca

Winter Kabeljau „Skrei“ auf Sellerie Kürbis All´Agrodolce

Winter cod "Skrei" on celery pumpkin All´Agrodolce

0,1 | AnnaChiara 2018 Spinsanti

oder/or

Geschmorte Lammhüfte auf Gemüse und gerösteter Polenta

Braised lamb hips on vegetables and roasted polenta

0,1 | Vespa Rosso 2013 Bastianich

Rosmarin Creme Brulee mit Kalamansi Sorbet

Rosemary creme brulee with Kalamansi sorbet

0,5 cl Dulcis - Lungarotti (Dessertwein)

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

4-Gänge Menü **55,00 €** ab zwei Personen **mit Wein**