

## KOCHSTERNSTUNDEN

VOM 3. FEBRUAR BIS 12. MÄRZ 2023

### MENÜ

#### – Vorspeise –

**Tatar vom Wiesenkalb “asia-style”**  
Wachtelei / Feldsalat / Perlzwiebel /  
Gewürzgurke / Teryiaki

#### – Suppe –

**Hummer-Espuma**  
Rotgarnele / Erbse /  
Lardo / Cognac

#### – Zwischengang oder alternative Hauptspeise –

**Gegrilltes Filet vom Skrei**  
Wintergemüse-Kompott / Rauchaal-Brandade /  
Rote Bete-Senf-Schaumsoße

#### – Hauptspeise –

**Rosa gegrillter Rücken vom Feldhasen**  
Kräuter-Crunch / Rotkohl-Jus /  
Wirsing-Kartoffel-Roulade /  
geflämmte Pastinake / schwarze Walnuss

#### – Dessert –

**Hausgemachter Baumkuchen**  
gebrannte weiße Schokolade /  
Himbeere / Joghurt

#### – 3 Gänge –

Suppe oder Vorspeise, ohne Zwischengang  
49 €

#### – 4 Gänge –

Suppe oder Vorspeise  
65 €

#### – 5 Gänge –

75 €

### WEINBEGLEITUNG

#### – Vorspeise –

**2021er Stresaris**  
trocken  
Roths Gut – Sachsen – Deutschland

#### – Suppe –

**2021er Riesling Alte Reben**  
trocken  
VDP Weingut Van Volxem – Mosel – Deutschland

#### – Zwischengang oder alternative Hauptspeise –

**2021er Spätburgunder Blanc de Noir**  
trocken  
VDP Weingut Adeneuer – Ahr – Deutschland

#### – Hauptspeise –

**2019er Pinot & Syrah QbA**  
trocken  
Weingut Fritz Wasmer – Baden – Deutschland

#### – Dessert –

**2019er Stresling**  
süß  
Wolkenberg by Martin Schwarz  
Brandenburg – Deutschland

#### – pro Wein –

Glas 1 l  
7 €



KOCHSTERNSTUNDEN  
\* \* \*