

(HB)

BODENDORF'S

Sternstunden by Holger Bodendorf

marinierte Hamachi Makrele

grüner Spargel, Lardo, gebackener Kalbskopf & Thymiantee
2015 Brüssele Traminer | Weingut Felix Graf Adelman |
Württemberg | Deutschland

glacierter Steinbutt

Dashibutter, Brunnenkresseravioli, Pfifferlinge & Hummertost
2015 Pinot Noir Rosé | Weingut Emil Bauer & Söhne | Pfalz | Deutschland

Yellowfin Tuna

geschmorte Pimento, braune Butter, Kartoffelschaum & Brasato
2015 Riesling "von der Fels" | Weingut Klaus Keller | Rheinhessen | Deutschland

Schulter vom Iberischen Schwein

junge Majoran-Erbesen, Ravioli mit Schweinemett & Perlzwiebeln
2015 Chardonnay "Gran Viña Sol" | Miguel Torres | Penedès | Spanien

Miral-Taubenbrust

Ragout von der Taubenkeule, Aubergine, Wachtelei & Kaffeejus
2015 Zweigelt Heideboden | Robert Goldenits | Neusiedlersee | Österreich

Rohmilchkäse von Maître Affineur Volker Waltmann

2012 Kaloro Moscato di Trani DOC | Tormaresca | Apulien | Italien

Valrhona Equatoriale Kouvertüre

Jasmintee-Brûlée, Karamell-Schokoladenmousse & Kumquat-Prosecco
„Six Grapes“ Reserve Port | W. & J. Graham's | Vila Nova de Gaia | Portugal

sieben Gänge: 172 €

fünf Gänge: 146 €

Zu unserem sieben Gang Menü bieten wir Ihnen gerne die aufgeführten Weine als
korrespondierende Weinbegleitung an: 85,00 €

(HB)

BODENDORF'S

Sternstunden by Holger Bodendorf

gefüllter Kaninchenrücken

Pulpo, Artischocken á la Barigoule, getrocknete Tomate
& Thymian-Mayonnaise

Bretonischer Kabeljau

Broccoli-Tapenade, Borlottibohnen, wilder Broccoli
& in Olivenöl confiertes Hühnereigelb

geflämter Langostino

glaciertes Kalbsbries, Lauchzwiebeln, Shii Take Pilze
& Vinaigrette von geschmorter Poularde

geangelter Loup de Mer

gebratener Fenchel, Purée von Bergamotte, Vongolemuscheln
& Salsiccia

US Kalbsbäckchen von Dan Morgan

geflämtes Kalbsfilet, marinierte Champignons, grüner Spargel,
Ochsenmark & Schalottenjus

Rohmilchkäse von Maître Affineur Volker Waltmann

Gâteaux von Himbeeren

Himbeersorbet, Crème von Fleur de Sel und Karamell,
Macadamianüsse & Himbeerdrop

Zu dem Menü empfiehlt Ihnen unser
Sommelier Markus Aichholzer:

2011 Riesling | Kanzem Altenberg GG | Mosel
Deutschland 88,00 €
2010 Château Fonbel | Saint-Emilion | Bordeaux
Frankreich 89,00 €

sieben Gänge: 172 €

fünf Gänge: 146 €