

# GOURMETABEND

## “WINZERDUETT & ASIA CUISINE“



Lassen Sie sich von Küchenchef Christer Belser auf eine kulinarische Reise durch Asien entführen. Mit viel Liebe zum Detail hat er für Sie ein außergewöhnliches **6-Gang-Menü** kreiert, das Raffinesse, Exotik und höchste Kochkunst vereint.

**Sommelier Sebastian & David** begleiten Sie bei der Reise, indem sie eine erlesene Auswahl, passend zu jedem Gang, zusammengestellt hat.

Sebastians Weine stammen aus dem traditionsreichen **Weingut Milz** in Trittenheim an der Mosel, dessen Wurzeln bis ins Jahr 1520 zurückreichen. Dieses Weingut steht seit Jahrhunderten für Qualität und Eleganz. Dank der einzigartigen Gegebenheiten der Mosel-Region entfalten die Weine eine unvergleichliche Finesse und vollenden so den Genuss dieses besonderen Abends.

Davids Weine stammen vom **Weingut Reichsrat von Buhl**, welches seit der Gründung 1849 zu den renommiertesten Weingütern Deutschlands zählt. Die edlen Tropfen stehen für eine terroirgeprägte, zeitlose Stilistik, die die Herkunft der Trauben aus den besten Deidesheimer und Forster Lagen nachhaltig widerspiegelt.

# **Die Weinauswahl**

## **Aperitif**

Von Buhl Rosé Sekt Brut  
&  
Zero Secco Cuvée

## **Weinbegleitung**

### **1. Gang**

Riesling 180 Grad Milz

### **2. Gang**

Sauvignon Blanc Reichsrat von Buhl  
Chardonnay Milz

### **3. Gang**

Leiterchen 2010 feinherb Milz

### **4. Gang**

Von Buhl Riesling Sekt

### **5. Gang**

17er Riesling GG >>Freundstück<< Reichsrat von Buhl  
23er Riesling GG >>Trittenheimer Apotheke<< Milz

### **6. Gang**

11er Riesling Spätlese - Trittenheimer Felsenkopf Milz  
24er Von Buhl Bone Dry Rosé

# Menü

## Brot & Dip

\*\*\*

### Amouse Bouche

Rote Bete-Reispraline auf Wasabi-Koriander-Mayonnaise

\*\*\*

### Gebeizter Hiddenfjorder Lachs

mariniert mit einer Soja-Miso-Vinaigrette angerichtet auf Udon-Nudeln, ausgarniert mit Wakame-Algensalat und Reiscrisp

\*\*\*

### Rinderconsommé double

mit Wurzelgemüse-Julienne, hausgemachten Dim Sum-Teigtaschen und frischen Kräutern

\*\*\*

### Kleine Erfrischung vor dem Hauptgang

Kalamansi Sorbet, aufgegossen mit von Buhl Riesling Sekt

\*\*\*

### Schweinebauch

zart & knusprig vom Big Green Egg  
glasiert mit einer Hoisin-Glacé, Wokgemüse, wilder Brokkoli und Selleriemousseline

*oder wahlweise*

### Pak Choi

mariniert mit einer Kokos-Erdnuss-Sauce,  
serviert auf Wokgemüse und einer cremigen Selleriemousseline

\*\*\*

### Gebackene Banane

dazu eine Ganache von der 70%-Valrhona-Schokolade,  
in Kombination mit einem Zitronengras-Pistazien-Cremeeis