

DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI

Degustationsmenü

Liebe Gäste und Weinliebhaber,

wir sind stolz Ihnen auch in diesem Jahr ein ganz besonderes Highlight bieten zu können.

In Zusammenarbeit und mit fachlicher Unterstützung des deutschen Exklusiv-Importeurs der Domaine de la Romanée-Conti - **KIERDORFWEIN** – präsentieren wir Ihnen am **25. September 2021** Weine der Lagen **Corton, Echézeaux, Grands Echézeaux, Romanée-Saint-Vivant, Richebourg** und **La Tâche** des Jahrgangs 2014 zu einem hierauf abgestimmten 7-Gang-Menü.

Die Moderation der vielleicht rarsten und gesuchtesten Weine auf dieser Welt übernimmt der Geschäftsführer von **KIERDORFWEIN** Albert Kierdorf.

Freuen Sie sich auf diese einmalige Gelegenheit, einen unvergesslichen Abend mit den Weinen der Domaine de la Romanée-Conti.

Samstag, den 25. September 2021
Einlass & Aperitif ab 18:30 Uhr
Beginn des Menüs 19:00 Uhr
Ende der Veranstaltung ca. 23:30 Uhr

Limitierte Gästezahl
Weinmenüpreis 1400,00 € pro Person

inklusive Mineralwasser, Heißgetränke & Softdrinks
- Nur mit Vorkasse -

Reservierungsanfragen und für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an

*Restaurant Medici, Weißadlergasse 2,
60311 Frankfurt
Tel. 069 21990794
Mail: info@restaurantmedici.de*

Medici und DieWeinCloud

Aperitiv

Champagner Agrapart & Fils

Terroirs Extra Brut Blanc de Blanc Grand Cru
aus der Magnumflasche

dazu hauchdünn aufgeschnittener 36 Monate
gereifter Parmaschinken

Amuse Bouche

Périgord Gänsestopfleber mit eingelegter wilder
Feige und hausgebackenem Brioche

Macaron von der Frankfurter grünen Sauce mit
Kartoffelgelee und Rhöner Saibling

I.

2014 Corton Grand Cru 0,1l

Tatar vom Weideochsen mit 1 Stunden Bio-Ei-
Espuma, Kaviar vom sibirischen Stör und
Kartoffelchips

II.

2014 Echézeaux Grand Cru 0,1l

Yellow fin Thunfisch auf Fregola Sarda
und geschmorter Tomate

III.

2014 Grands Echézeaux Grand Cru 0,1l

Tranche von der Lammkeule auf Cocobohnen
Cassoulet und Spitzpaprikacrème

IV.

2014 Saint Vivant Grand Cru 0,1l

36 Stunden bei 60 Grad gegartes U.S. Short Rip auf
Brauner Butter - Blumenkohlmousseline

V.

2014 Richebourg Grand Cru 0,1l

Rosa gebratene Étouffée Taubenbrust
auf Topinamburpüree mit piemonteser Haselnüssen
und Albufera-Sauce

VI.

2014 La Tâche Grand Cru 0,1l

Eifler Rehrücken an Wacholderjus
mit Steinpilzen, Birnenkompott,
wildem Brokkoli und Rosmarin- La Ratte Kartoffeln

VII.

2014 Banyuls Rimage 0,1l

Schnitte von der Ivoire Schokolade und Tonkabohne
an Zwetschgenröster und Madagaska Vanille-Sauce

-Änderungen der Speisen vorbehalten-