



Medici und DieWeinCloud

Sonntag, den 02. Oktober 2022

DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI

Champagner Henri Giraud Cucée Esprit Nature Brut aus der Magnumflasche

dazu hauchdünn aufgeschnittener gereiften Belottaschinken 5 Jahre

Degustationsmenü

Amuse Bouche

Carpaccio von Gambero rosso di Mazara an Edamame-Creme, Mango und Yuzuperlen

Tartelette von Kalbstatar mit Fromage blanc Panna Cotta, Osietra Kaviar und Rote Bete Creme

I.

2017 La Tâche Grand Cru 0,1

Schnitte von der Elsässer Gänsestopfleber an geschmortem Quittenkompott mit hausgebackenem Brioche

II.

2016 La Tâche Grand Cru 0,1

Gebratene Tristan Languste auf Perlgraupenrisotto und Ochsenbäckchen

III.

2015 La Tâche Grand Cru 0,1

Onsen Ei auf Steinpilzen mit La Ratte - Kartoffelschaum und gepufftem Wildreis

IV.

2014 La Tâche Grand Cru 0,1

Tranche von der Wildentenbrust auf Schwarzwurzeln, piemonteser Haselnüssen und Perigord Trüffeljus

V.

2013 La Tâche Grand Cru 0,1

Rosa gebratener Lammrücken aus den Pyrenäen an mit provenzalischem Gemüse gefülltem Artischockenboden,
Kartoffelpüree und fermentierter Knoblauchcreme

VI.

2012 La Tâche Grand Cru 0,1

Rehrücken an Wacholderjus mit Zweierlei von der Kerbelwurzel

VII.

2012 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese Fritz Haag 0,05

Pavé von der Passionsfrucht auf Madagaskar-Vanillesauce, geschmorter Ananas und Bananen-Kokoseis

Preis pro Person : 2.300,00 €

inkl. Aperitif, Menü, Wein, Mineralwasser & Heißgetränk

Moderation durch den Importeur

Sonntag, den 02. Oktober 2022

Einlass & Aperitif ab 12.30 Uhr

Menübeginn 13 Uhr

Nur mit Reservierung / Limitierte Gästezahl: info@restaurantmedici.de

- Änderungen vorbehalten -