



# 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**

Wachtelbrust 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 **KIERDORFWEIN**

Sonntag, den 02. Oktober 2022

Einlass & Aperitif ab 12.30 Uhr

Menübeginn 13 Uhr

Nur mit Reservierung / Limitierte Gästezahl: [info@restaurantmedici.de](mailto:info@restaurantmedici.de)

- Änderungen vorbehalten -