



Medici

Samstag, den 09. September 2023

DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI

Champagner Henri Giraud Cuvée

Esprit Nature Brut aus der Magnumflasche

Joselito Gran Reserva Bellota Schinken 36 Monate gereift

Degustationsmenü

Amuse Bouche

Tatar vom deutschen Büffelsteak mit Sevruga Kaviar, Blumenkohl und Creme von Bio-Eigelb

Schnitte von der Gänsestopfleber und Räucheraal an Granny Smith Apfel mit hausgebackenen Brioche

I.

2020 Corton-Charlemagne Grand Cru 0,1

Geflämmte Carabinero-Garnele auf Chorizo-Acquerello-Risotto mit Felsen-Pulpo und milden Orangenschäum

II.

2019 Corton-Charlemagne Grand Cru 0,1

Filet vom bretonischem Wolfsbarsch aus dem Wildfang auf sautiertem Sesam-Chilispinat und Yuzu-Hollandaise

III.

2016 Richebourg Grand Cru 0,1

Lammsteak aus den Pyrenäen mit Miso-Auberginen und geschmorter roter Spitzpaprika

IV.

2015 Richebourg Grand Cru 0,1

Wildentenbrust aus dem Ofen an Tamarindenjus und zweierlei von der Topinambur

V.

2014 Richebourg Grand Cru 0,1

48 Stunden Sous Vide gegartes Kalbsbäckchen auf Trüffel-Bohnen mit Yamswurzelcreme und Paranuss-Brösel

VI.

2013 Richebourg Grand Cru 0,1

Rosa gebratener Rehrücken aus dem Spessart an Steinpilzen mit Topfen-Serviettenknödel und Zwetschgengel

VII.

2013 Fritz Haag Brauneberger Juffer Sonnenuhr 0,05

Riesling Spätlese #14 Versteigerung

Schnitte von Ghanamango und Opalys-Valrohnaschokolade an Maracujacoulis mit Kokos-Tahiti-Vanilleeis

Preis pro Person : 1.850,00 €

inkl. Aperitif, Menü, Weine, Mineralwasser & Kaffee

Moderation durch den Importeur KIERDORFWEIN

Samstag, den 09. September 2023

Einlass & Aperitif ab 18.00 Uhr

Menübeginn: 18:30 Uhr

Nur mit Vorkasse - Limitierte Gästezahl

- Änderungen vorbehalten -

Reservierungen: info@restaurantmedici.de