

Weißwein-Menü

Die Küche kocht zu den Weinen.

I Der Auftakt: Ein Riesling von Dütsch mit „Gruß aus der Küche“

- Wir starten mit einem trockenen Riesling von Holger Dütsch aus Neuweier und probieren dazu den „Gruß aus der Küche“: [eine Quiche Lorraine, hausgemacht](#) aus Lothringen.

II Dann geht es nach Spanien: Weinkunst aus Rias Baixas

- Ein spanischer Meeresfrüchte-Wein mit fast aggressiver Frische
Pazo de Senorans blanco (SP)
Marisol Bueno, Albarino, 12,5%Vol, modern, dieser Klasse Albarino mit seiner stahlig trockenen Frische, den reinen Fruchtaromen und der tiefgründigen Mineralität. 92+/100 DrHe, ähnlich Parker (92/100) und Penin (93/100)
Dazu begleiten uns frische White Tiger Garnelen „[HanseGarnelen*** mit Herz](#)“
Die HanseGarnelen sind von exzellenter Qualität, fangfrisch regional, ein reines Naturprodukt, eine wahre Delikatesse, mit typisch nussigem, leicht süßlichem Aroma.

III Höhepunkt: 2020 Clos Mireille cru Classe, Domaines Ott

- Provence Liebhaber kennen die frische, elegante BIO Cuvée Domaines Ott Blanc Clos Mireille nicht nur aus den besten Restaurants des Südens, aus ihrem Urlaub am Mittelmeer, als ein Stück französischer Sommerkultur, sondern auch als Begleiter edelster Meeresfrüchte weltweit. Heiß begehrt, rar, außergewöhnlich verleiht er uns seine Seele.
2020 Blanc de Blanc Clos Mireille cru Classe, Domaines Ott (F)
Clos Mireille, ein Weingut der Domaines Ott, 13,5%Vol. Gesamtsäure 3,67g/l, Restzucker 2,0g/l, pH 3,24, eine Cuvée aus 70% Sèmillon und 30% Vermentino, zunächst Aromen von Kernobst, Gewürzen und Blüten, dann vermischen sich Aromen von exotischen Früchten, Pfirsich und Zitrusfrüchten, dazu Grapefruit und Zitronengras, der Nachhall ist lang und erinnert an das Terroir mit Jod-Noten und einer weichen Lakritz-Süße. 93/100 DrHe
Dazu bereitet die Küche einen Nordischen Fisch-Eintopf:

[Seezunge à la Bourride mit Kartoffelpüree und frischem Gemüse](#)

Oder: Die Küche bereitet dazu unseren Klassiker

[Eine kleine „Bouillabaisse Nord“ mit Loup der Mer und Seezunge - Fischfond mit Fischeinlage, Croutons, Aioli und geriebener Emmentaler](#)

IV Zum Abschluss: Süßes zum Abschied, ein **Moscato d’Asti**

- Der Moscato d’Asti entzückt mit Aromen von Holunderblüten, Muskat, Honig, Rosen und Bitterorangen und überrascht mit anregender Süße-Säure-Balance. Dazu bereitet das Team eine köstliche [Dessert-Variation von Tarte Tatin bis Crème brûlée und erfrischendem Sorbet](#) zu.

Wein-Menü auf Vorbestellung für 2 bis 12 Personen
zum Preis von 99 € pro Person.