

Mariage von Wein und Gewürz: 25. Oktober 2008

Wir präsentierten den Gästen ein harmonisches Miteinander von Gewürzen und Wein, geprägt von Kraft, Raffinesse und Eleganz im Glas und auf dem Teller.

Roli Kalberer zauberte ein hervorragendes Menu, verfeinert mit Gewürzen von Ingo Holland.

Passend dazu servierten wir zu jedem der sechs Gänge Weine aus unserem Keller aus je zwei verschiedenen Jahrgängen.



Mariage von Wein und Gewürz

Fläsch 25. Oktober 2008

Champagne Cuvée N° 731 Brut, Jacquesson

Scampi - Anapurna Curry
Riesling Tonschiefer trocken, Dönnhoff 2007

Jakobsmuschel - Kürbischutney - Gewürzpaste
Grüner Veltliner Kreutles Smaragd, Knoll 2007

Kalbshaxencroustillant - Verveinegurken
Sauvignon blanc St. Valentin, KG St. Michael Eppan 2005

Meerwolf - Randen - Raz el Hanout
Corton Charlemagne, Bonneau du Martray 1993, 2003

Kabeljau - Baharat-Grissinikruste - Oliven - Caramelknoblauch
Ermitage Le Meal, Chapoutier 1997, 2001

Entenleberflan - Karden - Zimtblüten
Châteauneuf-du-Pape, Clos des Papes 1995, 2004

SPXS ...Saure Pedro Ximenez Sau...
Geyserville Zinfandel, Ridge 1990, 2002

Reh - Hirsch - Quittenpurée - Malabarpfeffer - Mole
Cabernet Sauvignon Howell Mountain, Dunn 1986, 2004

Apfel - Polentaeis - Kürbiskernöl -Zuckerblock aus Bolivien
Riesling Erdener Prälat Auslese GK, Loosen 1990, 2007

Zucker und Salz

