

1. Röstchips „Korsika“

Rouille / Hummer-Tatar

2. Auster-Croquette

Honig / Chili

Champagner „Pol Roger“

Epernay / France

* * *

3. Zweierlei Sushi „EDO Style“

2018 Riesling / trocken

Hoflößnitz Radebeul / Sachsen

* * *

4. Ceviche „Peru“

Tigermilch

2018 „Winterling“ Sauvignon blanc / trocken

Weingut Winterling / Pfalz

* * *

5. Gegrillter Oktopus

grüner Spargel / Bruschetta

2022 Ellwanger Merlot Rosé / trocken

Weingut Jürgen Ellwanger / Baden-Württemberg

6. Curry-Schaumsuppe

Hummer

2021 Chateau Maucoil / trocken

Weingut Château Maucoil / Cotes du Rhone Village

Frankreich

* * *

7. Albufera Reis

King Prawn / Steinpilze

2019 Grans-Fassian / trocken

Leiweiner-Alte Reben / Mosel

* * *

8. Karamellierte Jakobsmuschel

Ebli-Weizen / feine Erbsen / Hummerbutter

2020 „Alte Reben-Saar“ / trocken

Weingut Markus Molitor / Mosel

* * *

9. Hummer & Lachsfilet

Karottenstampf

2022 Hullabaloo / trocken

Weingut Markus Schneider / Pfalz

10. Geschmorter Chicorée
Hummer / Sauce Choron / Herzmuschel
2021 Groh Silvaner / trocken
Weingut Groh Wein / Rheinhessen

* * *

11. „Languste“ auf Gemüse-Spaghetti
Beurre blanc / Kaviar
2021 Hochheimer Kirchstück Riesling Erste Lage / trocken
Domdechant Wernersches Weingut / Rheingau

12. Dialog der Früchte
Champagner-Sorbet / Himbeere / Minze
Champagner „Pol Roger“
Epernay / France

Hummerpolonaise

2024



Löhnberg, den 16.11.2024