

Menükarte

21. Rheingau Gourmet & Wein Festival 2017



RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL 2017

DINNER MIT RODOLFO GÚZMAN
MODERATION: DAVID SCHWARZWÄLDER
HATTENHEIM, 25.FEBRUAR 2017

APERITIF: FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO 2008
RICCI CURBASTRO

Frank Yes

Tatar vom Wolfsbarsch
Ingwer / Tapioka / Radieschen

2015 Gut Hermannsberg Steinterrassen
Riesling trocken
Gut Hermannsberg

2010 Rudesheimer Berg Rottland
Weingut Johannes Leitz

~ ~ ~

Sot-l'y-laisse vom Kikok
blaue Kartoffeln / Trüffel

2013 Rudesheimer Berg Kaisersteinfels
feinherb
Weingut Johannes Leitz

2004 Hattenheim Pfaffenberg
Riesling, Erstes Gewächs
Domänenweingut Schloss Schönborn

~ ~ ~

Rock purée and rock broth from Isla Negra
"pure de rocas" auf Stein-Sud von Isla Negra

2015 Gut Hermannsberg Steinberg GG
Gut Hermannsberg

2014 Pétalos Descendientes de J. Palacios, Bierzo
Bodegas Palacios Remondo

Lamb à la inverse
Lamm auf "Patagonische Art"

2011 La Montesa
Bodegas Palacios Remondo

2011 Errazuriz Don Maximiano
Aconcagua Valley

~ ~ ~

Ice brûlée and sandwich ice cream
from Atacama desert
Eis-brûlée und Sandwich-Eiscreme
"Atacama Wüste"

1989 Hattenheim Nussbrunnen
Riesling Auslese
Domänenweingut Schloss Schönborn

~ ~ ~

Digestif:
Tawny Port 10 years old
Quinta de Ervamoira / Ramos Pinto

~ ~ ~

Lavazza Kaffee