

# Menükarte

23. Rheingau Gourmet & Wein Festival 2019



### RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL 2019

DINNER MIT ENRICO UND ROBERTO CERA\*\*\*

MODERATION: GIUSEPPE LAURIA  
HATTENHEIM, 07. MÄRZ 2019

APERITIF: FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO GUALBERTO 2009  
RICCI CURBASTRO

#### Kirsche von Foie Gras

2016 Dachsfilet Riesling trocken  
Weingut Prinz von Hessen / Rheingau

1989 Johannisberger Klaus Riesling Beerenauslese  
Weingut Prinz von Hessen / Rheingau

~ ~ ~

#### Thunfisch-Spaghetti mit Bagna Cauda und Pistazien-Crumble

2015 Chardonnay  
Tenuta Monteverro / Toskana

~ ~ ~

#### Kabeljau mit weißer Polenta und Limonenbaiser

2014 Rudesheim Berg Kaisersteinfels Riesling VDP.Große Lage  
Weingut Leitz / Rheingau

2010 Rudesheim Berg Rottland Riesling trocken Alte Reben  
Weingut Leitz / Rheingau

~ ~ ~

#### Risotto mit Strachitunt, Spinat und Rotwein-Reduktion

2014 Tinata  
Tenuta Monteverro / Toskana

2012 Tinata  
Tenuta Monteverro / Toskana

*All'auco  
Ricci Curbastro  
en stina  
e sin pita*

#### Rinderbrust mit gelbem Karottenpurée, Yuzu-Gel und Pak-Choi

2014 Monteverro  
Tenuta Monteverro / Toskana

2013 Monteverro  
Tenuta Monteverro / Toskana

*Alce  
Cera*

~ ~ ~

#### Pikante Ananas, Mascarpone-Eis und rosa Pfeffer

2016 Mel4 Sidro di Mele dry bottle fermented  
Ricci Curbastro

~ ~ ~

#### Cannoncini & Sauerteig

NONINO Grappa Riserva 8 years

~ ~ ~

Lavazza-Kaffee