

# Four Hands Gourmetdinner

## Einstimmung

Kleines Tartelette mit Meerräusche und Creme fraiche

Ei / Aal / Kopfsalat

Laurent Perrier brut

## Menü

Geflämmte Bachforelle aus der Lüneburger Heide  
mit Fenchelsalat, Quitte und Schnittlauchcreme

2018 Chablis Drouhin-Vaudon, Burgund

\*\*\*

Kalb / Grüne Soße / Imperial Kaviar

2018 Riesling „Dachsfilet“, Weingut Prinz von Hessen, Rheingau

\*\*\*

Weißer Heilbutt x.o.  
mit fermentierter Tomate, Kamille, Alblinse und geschmortem Lauch

2019 Sauvignon Blanc I, Weingut von Winning, Pfalz

\*\*\*

Kaisergranat / Ferkel / Pilze

2018 Pinot Blanc „Wehlener Klosterberg“ \*\*\*, Markus Molitor, Mosel

\*\*\*

Rosa gebratener Hirschrücken aus heimischer Jagd  
mit Sellerie, Haselnuss, Petersilie und Holunderbeere

2000 Chateau Carbonnieux, Pessac-Leognan (Bordeaux)

\*\*\*

Birne / Pekannuss / Sauerrahm

Riesling "Goldstück" Beerenauslese, Weingut Prinz von Hessen, Rheingau

\*\*\*

Petit Fours