

Präsentation Kollektion 2020, 20. März 2020, wineBANK Köln

Menu-Begleitung / Häppchen zur Weinverkostung durch



THE big CHAMP

- *Lachsforelle gebeizt, mit Avocadocrème und Bonitoflocken*
- *Crostini mit Sardellen-Kräuter-Crème und Kalamata-Olive*

THE big WHITE

- Thunfisch mit Soja, Yuzu, Honig, und Sesamöl
- Auf Holzkohle gegrillter Chinakohl mit Sauce Rouille

THE big ROSÉ

- Oktopus mit Süßkartoffelcrème und Rotwein-Schalotten-Vinaigrette
- Gebeizte Makrele mit Bohnen in Birnenessig

THE big RED

- Rindertatar mit geröstetem Graubrot, Kapern und Eigelb
- Entenleberterrine auf Sauerteigbrioche mit Sanddorn und Preiselbeeren

Die Kombinationen sind Empfehlung von Hendrik Olfen und Bernhard Göth –
Sie können aber nach Lust und Gusto frei variieren!