



Menüvorschlag Oktober 2009
Gastkoch René Redzepi, Restaurant Noma, Kopenhagen, Dänemark

Snacks

Geräuchertes Wachtelei
Roggenbrot, Hühnerhaut und geräucherter Käse
Karotten, Erde und Kräuter
Toast, Kräuter, Steinbuttrogen und Apfelessig

Amuse Bouche

Calamari mit grünen Fragolinotrauben, Sahne und Dill

Menu

Rindertatar mit Sauerklee, Wacholder und Estragon

Langostinos mit Austern-Emulsion und Algenpulver

Lauch mit Asche, Haselnüssen karamellisiertem Hühnerfond

Steinbutt mit Sellerie und eingelegten Holunderbeeren

Rindermark mit mariniertem Gemüse, Kräutern und Bouillon

Schweinebauch mit Bärlauchsud und Knoblauchblüten

Frischkäse mit Västerbotten-Käsesauce

Birkensaft und Birkensirup mit Honig

Warmes Bierbrot mit Milchespuma und SkyrSORbet

Euro 140

Menü ohne Lauch mit Asche Euro 130

****Menü ohne Lauch mit Asche und ohne Rindermark Euro 120****



Menüvorschlag Oktober 2009
Gastkoch René Redzepe, Restaurant Noma, Kopenhagen, Dänemark

Weinbegleitung

(ab 15 Personen ist eine Vorauswahl der Weine verpflichtend)

Weißweine

| | | | |
|------|---|--------|--------|
| 2007 | Viognier, Château St. Cosme Rhône, Frankreich | 0,75 l | 34,00 |
| 2007 | Weißer Burgunder, « Selection A », Weingut Franz Keller, Baden, Deutschland | 0,75 l | 88,00 |
| 2006 | Bourgogne Aligoté, Domaine Mikulski Bourgogne, Frankreich | 0,75 l | 32,00 |
| 2007 | Grüner Veltliner « Stockkultur », Weingut Prager Wachau, Österreich | 0,75 l | 78,00 |
| 2004 | Meursault, Domaine A. Ente, Bourgogne, Frankreich | 0,75 l | 158,00 |
| 2003 | Sauvignon Blanc Zieregg « Cuvée » Edition Ikarus » Weingut M. Tement, Steiermark, Österreich | 0,75 l | 110,00 |

Rotweine

| | | | |
|------|---|--------|-------|
| 2007 | Bourgogne Pinot Noir, Domaine Coche Bizouard Bourgogne, Frankreich | 0,75 l | 48,00 |
| 2007 | Côtes du Rhône « Selection », Château St. Cosme Rhône, Frankreich | 0,75 l | 36,00 |
| 2006 | Paradigma, Weingut Claus Preisinger Burgenland, Österreich | 0,75 l | 68,00 |
| 2006 | Chianti Classico, Azienda Ormani Toskana, Italien | 0,75l | 44,00 |

Süsswein

| | | | |
|------|--|---------|-------|
| 2005 | Trockenbeerenauslese « Cuvée Ikarus Edition » Weingut M. Pasler, Burgenland, Österreich | 0,375 l | 54,00 |
| 1999 | Beerenauslese Weißer Burgunder « Cuvée Körper », Pfalz, Deutschland | 0,5 l | 68,00 |