

20.07.2010 „100 Jahre VDP“

Menü:

Carpaccio vom Milchkalb
mit Wildkräutersalat

சாஸம்

Origami von Kabeljau,
Wild-Jakobsmuscheln und Krebsfleisch
in Rieslingsauce
Pipette mit Passionsfruchtsauce
und schwarzer Reis

சாஸம்

Bisonfilet-Medaillon
an Pfifferlingen und Estragonjus
mit Quinoa-Timbale und Grillgemüse

சாஸம்

Gazpacho
von sommerlichen Beeren in Zitronengras
auf Buttermilchcreme

21.07.2010 „BurgunderWunder“

Menü:

Roh mariniertes Ikarimi Lachs
mit Seezunge
und Avocado-Pulpo-Salat mit Zitrus-Vinaigrette

சாஸம்

Medaillon vom Milchkalb
auf gebratenem Rucola
mit Sommertrüffel, blauen Kartoffelchips
und Cherry-Tomaten

சாஸம்

Karamellierte Melone
mit Himbeeren
und Milcheis mit Tonkabohne

21.07.2010 „Selection Rheinhessen“

Menü:

Origami von Kabeljau,
Wild-Jakobsmuscheln und Krebsfleisch
in weißem Burgunder,
Pipette mit Passionsfruchtsauce
und schwarzer Reis

சாஸம்

Spanferkelrücken mit Kümmellack,
Paprika-Olivengemüse
und Salbeignocchi

சாஸம்

Lockere Sahne-Limetten-Zitronencreme-Schnitte
mit Zitrusfruchtsauce