



Wine & Dine Le Rocher

Buchungen unter www.le-rocher.de

oder info@le-rocher.de

Donnerstag, den 26.09.2019

Menü Beginn 19:00 Uhr

Weinpräsentation Dr. Matthias Hutzel
In der Küche Roman Eisenhauer
„Alles MAGNUM, oder was?“

Auftakt

Burrata | Bunte Tomaten | Pinienkerne | Thai Basilikum

Champagne Jacquesson Millésime 2002 (Brut)

Lachs mal wieder

Wildlachs Tatar | grüne Gurke | Sauercreme | Essigbeere | Dill-Öl | Klee

"Dame Jeanne" der Bergerie du Capucin; IGP Saint-Guilhem-le-désert, Jg. 2011

Das Gelbe vom Ei

60min.Ei | Blattspinat | Kartoffelnussbutter-Espuma | schwarzer Trüffel

Mas de Daumas Gassac, IGP Saint-Guilhem-le-désert Cité d'Aniane, Jg. 2009

Château Montus, AOP Madiran, Jg. 2010

Golden Cheeks

Ochsenbäckle | Softpolenta | Wildbrokkoli | Buchenpilze | Rotweinjus

Château Fleur de Plince, AOP Pomerol, Jg. 2011

Château Saransot-Dupré, AOP Lustrac-Médoc, Jg. 2011

Upps, i dropped the Cheesecake

NY Cheesecake | Waldbeeren | Basilikum | Tonkabohnen-Eis

„Tonka-Gin“, Gin von der Tonka-Bohne (handcrafted), 47% Vol.

Menü Preis 129 € pro Person