

Weinmenü-Abend

mit Sommelier Marcel Runge

(vormals Restaurant „Aqua“)

Verden, den 26.4.2024

Marcel's Weinauswahl

Aperitif:

Vadio „Perpetuum“ Espumante Bruto / Bairrada

Vorspeise:

Albariño de Fefiñanes 2022 / Palacio de Fefiñanes / Rías Baixas

Zwischengericht:

Balztanz Rosé / Von der Vogelwaide 2021 / Wachau

Zwischengericht:

Grand Reserve Weissburgunder 2021 / Weingut Bietighöfer / Pfalz

Hauptgang:

CV - Curriculum Vitae 2019 / Van Zellers & Co / Douro

Dessert:

Leiterchen Riesling Grosse Lage Spätlese 2017 / Weingut Josef Milz / Mosel

Zum Gebäck:

Tawny Port 10 Years Old / Van Zellers & Co

Unser Menü dazu

Zum Aperitif: Ochsenschwanz-Krokette, Spargel in Rahmdressing

Carpaccio vom zarten Pulpo mit Caesar's-Senfnote und Butter-Apfel

Spargel-Klassiker: Trenette mit hiesigem Grünen Spargel, Trüffel-Pecorino
und Trüffelhonig parfümiert mit eingelegtem Ingwer

Hühner-Hummerfrikassée

(Keule auf der Haut geröstet, Brustroulade in Fricassé-Sauce, Hummermedaillon mit seiner Sauce,
Morchel, Erbsen, Wilder Spargel in Mandel-Öl)

Kasseler vom Lammkarré

Artischocke geschmort/frittiert, Saubohnen, Brunnenkresse-Kartoffelpüree
Lammjus, Paprikasaft, milde Sauerkrautsauce, kandierte Oliven

Rhabarber-Mascarpone, Cantucci, Gelato Crema, Honiggelee

Gebäck zum Port: Piemonteser Nusskuchen mit Caramelflan