

Hamburg Gourmet-Menü

Vom 07.06. – 21.07.2012



Das Hamburg Gourmet-Menü im Tschebull

Beglückende Speisenfolge vom Meisterkoch!

Schon häufiger gastierte hier das Hamburg Gourmet-Menü: Aber die Speisenfolge, die Meisterkoch Alexander Tschebull mit seiner Crew diesmal komponiert hat, führt in eine ganz neue Genussdimension. Auch der freundliche, aufmerksame Service und die einmalig schöne Architektur des Tschebull tragen zu einem unvergesslichen Gourmet-Erlebnis bei.

Schon die Kombination von Kalbstatar mit dem knackigen Weißburgunder von der Winzerentdeckung des Jahres 2012, Stephan Schwedhelm, bringt die Geschmackspapillen zum Tanzen. Das Spanferkel mit Blutwurstjus hat im ungemein lebhaften Veltliner von Meinhard Forstreiter einen gewichtigen und perfekt harmonisierenden Gegenpart. Die Eismeerforelle bringt im Duett mit dem fantastischen slowenischen Sauvignon von Puklavec & Friends noch eine neue, aufregende Geschmackskomponente. Und der grandiose, perfekt à point servierte Hirschrücken wird von dem Pinot Noir von Hannes Reinisch, einem der ganz großen österreichischen Rotweinwinzer, kongenial unterfangen.

Hans Tschida, einer der besten Süßweinerzeuger der Welt, liefert mit seiner Auslese das krönende, im Gaumen schier nicht enden wollende Finale zur bezaubernden Kokos-Pannacotta.

Eginhard Horn-Salchau

Die Krönung eines faszinierenden Abends!



Foto: Peter Schulte

Bitte reservieren Sie direkt im Restaurant Tschebull, Mönckebergstraße 7, (Levantehaus), 20095 Hamburg
Tel. 040 - 32 96 47 96
Fax 040 - 32 96 47 97
E-Mail restaurant@tschebull.de

Montag bis Samstag ab 19 Uhr
Bitte reservieren Sie mit dem Stichwort „Hamburg Gourmet-Menü“.

Das Menü und die Weine:

2011 Weißburgunder QbA
„Zeller Kreuzberg“ Klosterhof, Pfalz
Kalbstatar mit geister Kartoffelcreme,
Sauerklee & süß-saurem Rübenchutney

2011 Grüner Veltliner „Kremser Kogel“
Meinhard Forstreiter, Kremstal
Knuspriges Spanferkel mit Topfantascherln,
Blutwurstjus & Pimentluft

2011 Sauvignon Blanc
Puklavec & Friends, Slowenien
Warm geräucherte Eismeerforelle
Petersilienmouseline & Eierschwammerln
im Nudelblatt in Kaviarnage

2010 Pinot Noir „Vom Steinfeld“
Johanneshof Reinisch, Thermenregion
Rosa Hirschrücken im Haselnusspalatschinken
mit Sellerie & Essig-Pfefferkirschen

2009 Cuvée Auslese
Angerhof Tschida, Neusiedlersee
Kokos-Pannacotta mit Caipirinhagelee,
Sesamtuiles & Mangosorbet

Fünf-Gänge-Menü pro Person € 59,00
inkl. begleitender Weine, Mineralwasser
und abschließender Kaffeespezialität



TSCHEBULL
RESTAURANT
BEI
BAR

RINDCHEN'S
WEINKONTOR
www.rindchen.de